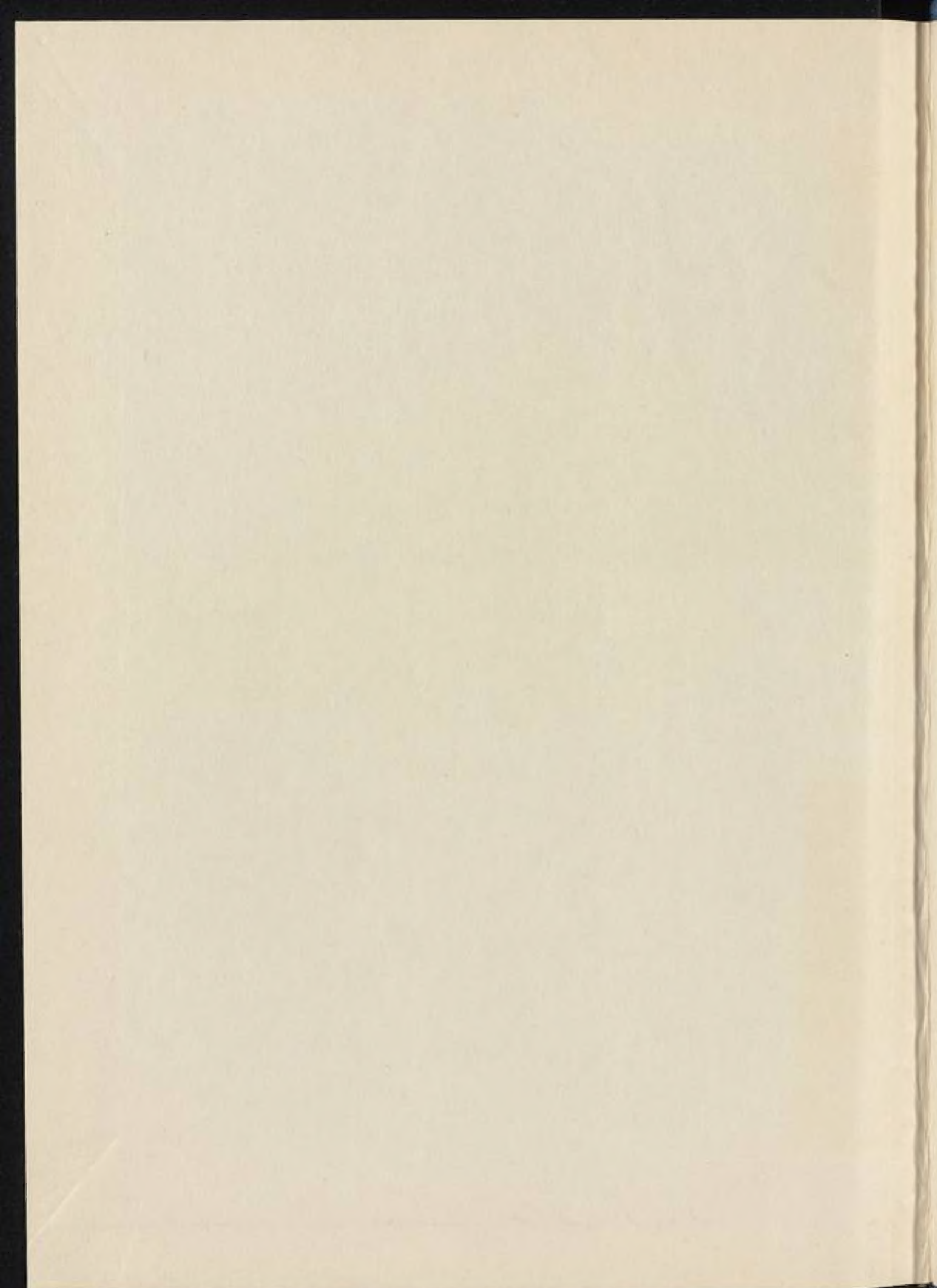
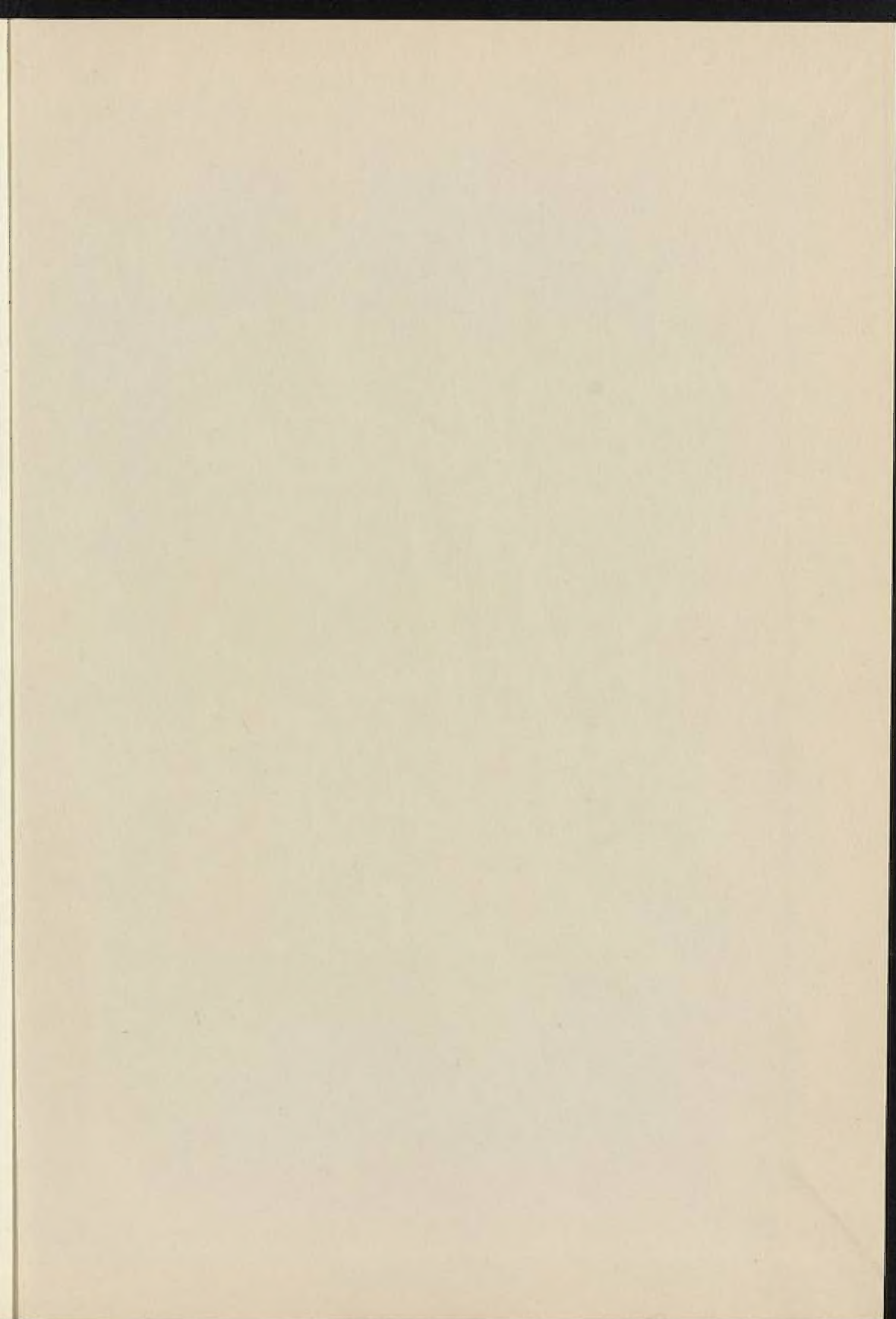


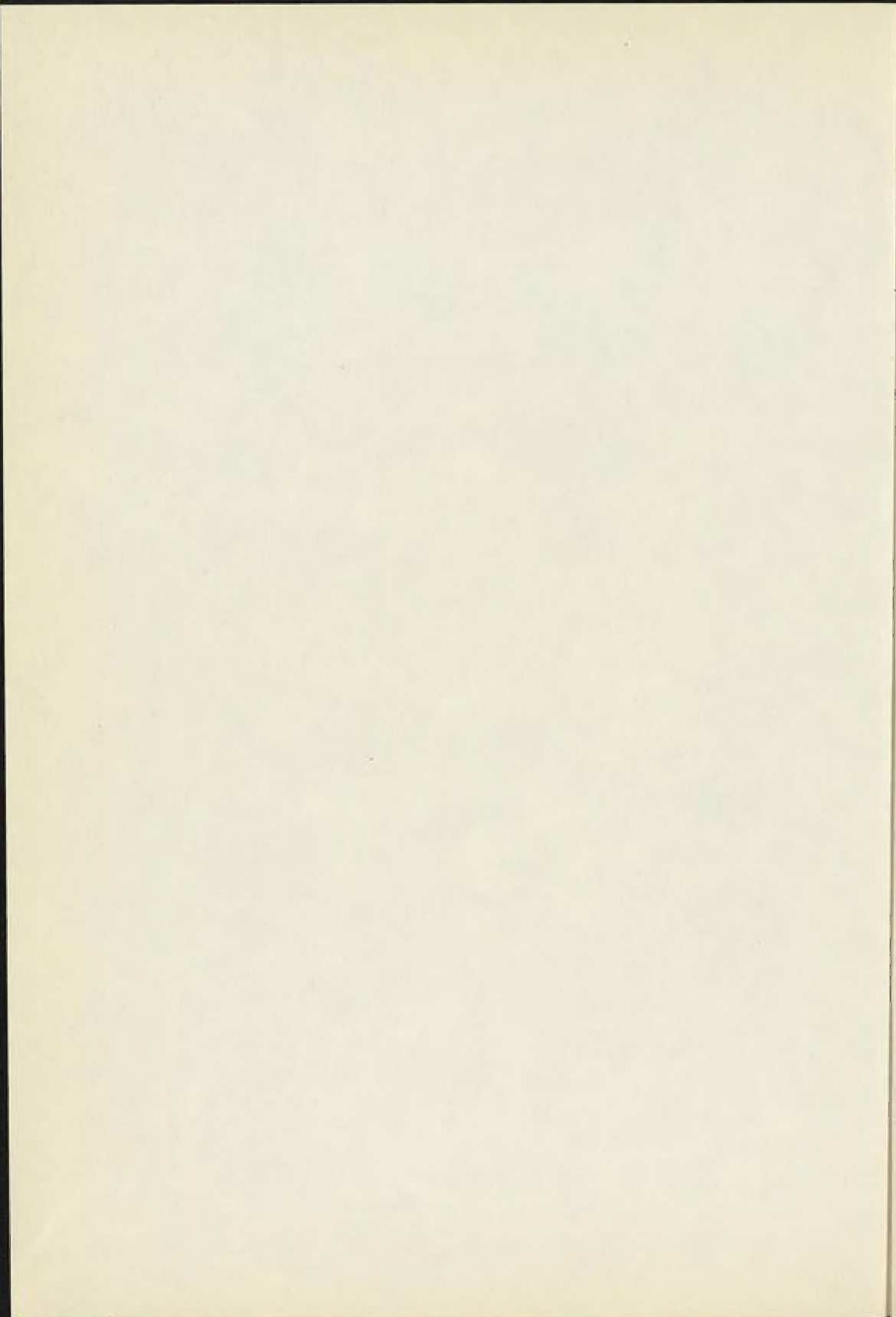


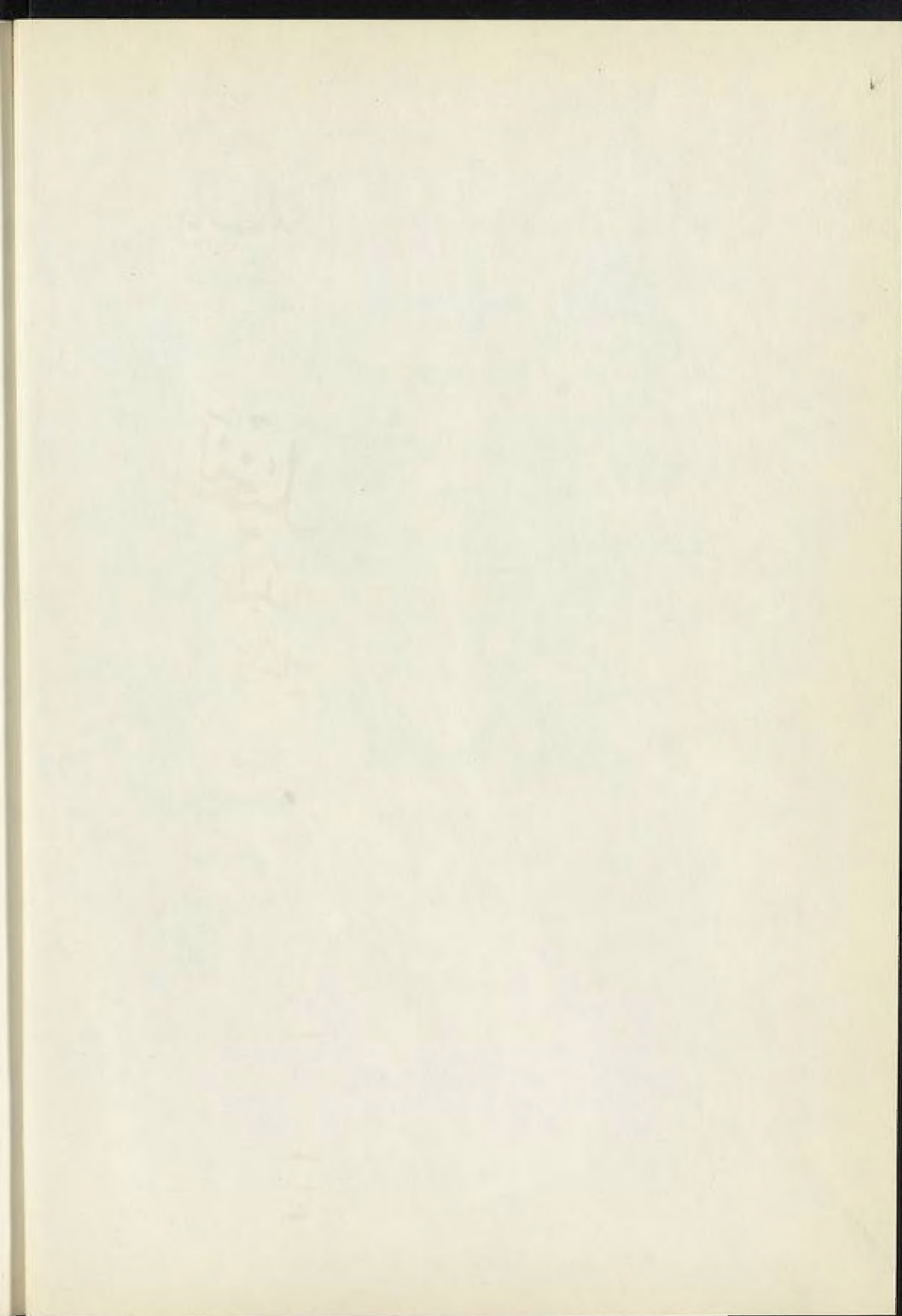
THE LIBRARIES
COLUMBIA UNIVERSITY

GENERAL LIBRARY









عبد الوهاب الدباغ

استاذ الجغرافية
بكلية التربية - جامعة بغداد

النخيل والتمور في العراق

تحليل جغرافي لزراعة النخيل
وانشاج التمور وصناعاتها وتجارتها



رسالة الماجستير التي قدمها المؤلف الى جامعة برمنكهام

بانكلترا عام ١٩٤٨ وتعديلاتها لسنة ١٩٥٦

وتنقيحها سنة ١٩٦٩

ساعدت جامعة بغداد على نشر الكتاب

مطبعة شفيق - بغداد - سنة ١٩٦٩

المستحق

لبنان

لبنان

عبد الوهاب الدباغ

استاذ الجغرافية
بكلية التربية - جامعة بغداد

النخيل والتمور في العراق

تحليل جغرافي لزراعة النخيل
وإنتاج التمور وصناعاتها وتجارتها

المكتبة المركزية
جامعة بغداد



رسالة الماجستير التي قدمها المؤلف الى جامعة برمنكهام

بانكلترا عام ١٩٤٨ وتعديلاتها لسنة ١٩٥٦

وتنقيحها سنة ١٩٦٩

ساعدت جامعة بغداد على نشر الكتاب

مطبعة شفيق - بغداد - سنة ١٩٦٩

HD

9259

.D33

I74

تصدير

للطبعة المنقحة الحالية

سبق ان ترجمت رسالة الماجستير التي قدمتها الى جامعة برمنكهام بانكلترا عام ١٩٤٨ . وبعد ذلك بثمان سنوات تقريبا اجريت في الترجمة المذكورة بعض التبديلات لتكون مهياة للطبع في اللغة العربية ، ثم نشرتها في صورة كتاب بعنوان (النخيل والتمور في العراق) وذلك في عام ١٩٥٦ . وقد احتفظت بنفس العنوان للكتاب نظرا لاعترازي به ، وشرعت في تنقيح مضامينه كي يصبح صالحا للطبع والنشر في مادته الجديدة .

ويقضيني الانصاف ان اسجل على نفسي بانى رايت من مصلحة التمرور العراقية (جمعية التمرور سابقا) تجاوبا تاما فيما انا بصدد . وهذا مما شجعني على بذل قصارى جهدي في سبيل اخراج الكتاب المنقح في احسن كيفية مستطاعة وبصورة تحقق وروح العصر . وفي ضوء المتطلبات التالية :-

(١) حصول تغيرات كثيرة وتبديلات جذرية في سياسة انتاج التمرور وتسويقها وتجارتها ، وذلك الى جانب اتساع المجال في مهمات مصلحة التمرور العراقية والمؤسسات التابعة لها في هذا العهد . والاهم من ذلك شيوع روح التحسس لطبيعة المشكلات وجوانبها المختلفة التي يعاني منها كل من له صلة بزراعة النخيل وانتاج التمرور وتصنيعها وتجارتها الى جانب المعنيين بالثروة القومية . ويتصل بذلك ايضا تعريف الجمهور واعلام المهتمين من الطبقة الخاصة بسبل سير المصلحة في طرق حلها على اساس تقديمها الاهم على المهم وفي ضوء سياسة كسب الوقت .

(٢) نفاذ الكتاب المذكور من الاسواق بصورة تامة واقدام جامعة بغداد على تعضيد اعادة طبعه لتيسيره للطلبة المعنيين بالموضوع في داخل العراق وخارجه .

(٣) كثرة الطلبات التي ترد الى مصلحة التمرور من بعض السفارات العراقية ، ومن بعض الطلبة العراقيين وغيرهم ممن يدرسون في الجامعات العلمية في الداخل والخارج بغية الحصول على مرجع علمي عام وشامل عن نخيل العراق وتمروره .

(٤) تقرير سياسة علمية وعملية تتسم بالروية والحكمة ومصدرها الواقع المرير الذي تتخبط فيه ثروتنا القومية من التمرور . وهذه هي السياسة التي رسمتها المصلحة ووضعت قواعدها الرصينة في هذا

العهد . وقد علمت بأن هذه السياسة هي حصيلة الدراسات التي قامت بها دوائر المصلحة ذاتها وكذلك خبراء الهيئات الدولية والمختصين الآخرين في نفس المصلحة . وهي دراسات - كما علمت من المسؤولين - قد انتهت الى وضع أسس التخطيط الاقتصادي لتحسين انتاج التمور وتسويقها داخليا وخارجيا والعناية بالتعاونيات التي تبنتها المصلحة حاليا ، والدعوة العملية والعملية الى تغيير أسس سياسة العراق التجارية وبكيفية تخدم مصلحة منتج التمور في العراق . وقد ظهرت آثار الحل السليم المقترح الى وزارة الاقتصاد فيما ذهبت اليه هذه الوزارة وفي صورة تثبيت مشروع مفايضة المنتجات العراقية (وأهمها التمور) بالمواد المستوردة الرئيسة من الدول الاجنبية .

الخطوط العريضة لعملية تنقيح كتاب (الخيل والتمور في العراق) :-
ارى من واجبي ان اعرض على القارئ الكريم اتجاهي العام في تنقيح الكتاب وقيامى بأجرا ما استجد في الموضوع أثناء الطبع ايضا . واليكم هذه الخطوط الرئيسة في التنقيح :-

(١) ان عملية التنقيح قد سارت على اساس احداث التغييرات التي تتمشى مع التطورات الجديدة التي صاحبت السياسة الجديدة للمصلحة في عهدنا هذا بوجه خاص ووفق احداث التقارير والاحصائيات التي يسرتها لي المصلحة حول الموضوع . وتشمل هذه النواحي معظم المسائل المتعلقة بتعداد النخيل وانتاج التمور وتوزيعها الجغرافي والتجارة والتصنيع وسياسة التعاونيات .

(٢) تخصيص جزء من البحث في نهاية الفصول الرئيسة لمعالجة المشكلات المتعلقة بالموضوع وسرد الحلول المقترحة للمدى القريب والمدى البعيد وضمن الخطوط العريضة في دراسات الجهات المسؤولة لهذه المشكلات والنتائج التي تم التوصل اليها الان وما ينتظر لها في المستقبل .

(٣) تحليل الاسس الاقتصادية وجوانب التوزيع الجغرافي لمشروعات الانتاج والتصنيع والتجارة وفي حدود خطط تحسين الانتاج وتطويره وتسويقه وتجارته وسياسة التعاونيات التي تشغل جانبا كبيرا من مهمات المصلحة في الوقت الحاضر .

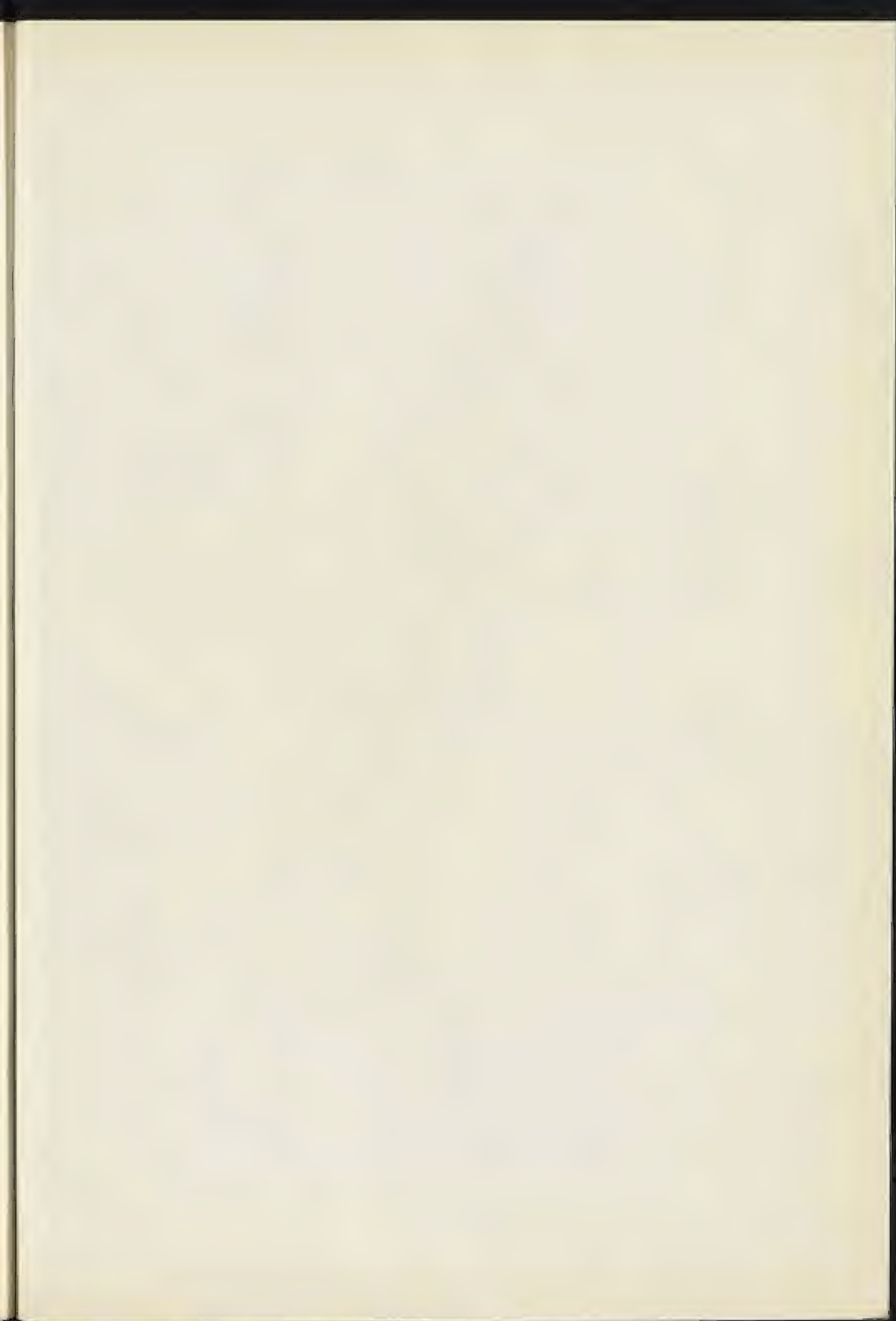
(٤) عمل دراسات تفصيلية لبعض الاسواق الرئيسة لتمورنا ومدى استيعابها لتمورنا حاضرا ومستقبلا ومحاولة تقسيمها الى مجموعتين هما :
(أ) مجموعة أسواق الاقطار المتقدمة في أوروبا وأمريكا الشمالية و (ب) مجموعة الاقطار النامية (المتخلفة في آسيا وإفريقيا) .

(٥) محاولة فتح أفاق جديدة لجوانب بحث التمور والنخيل فسي
العراق باقتراح دراسته المشكلات الفردية لجوانب زراعة النخيل وانتاج
التمور وتصنيعها وتسويقها وتجارتها . وسيؤدي ذلك الى رسم الطريق امام
طالب البحث في الوقت الحاضر وفي المستقبل . ولعل هذا مما سيعين طلبتنا
في الدراسات العليا (الماجستير والدكتوراه) على استقصاء المشكلات الفردية
في ثروتنا من النخيل والتمور . ويستوى في ذلك طلبتنا في جامعاتنا في
بغداد والموصل والبصرة وهؤلاء الذين يدرسون في جامعات الاقطار العربية
الشقيقة والبلاد الاجنبية .

والواجب بحلولنا جميعا ان ننبه ابناءنا واخواننا في الجيل الحاضر
والاجيال المستقبلية الى حقيقة لا غبار عليها وهي خطورة انكاسه الرئيسية التي
تحتلها التمور بين ثرواتنا الوطنية . ولعل القارىء يعلم اننا لو وضعنا ثروتنا
النفعية جانبا (وهي ثروة طبيعية معرضة للنفاذ) جاءت تمورنا في المقام
الاول في اقتصادياتنا (وحسب تقديرات الوقت الحاضر تسهم التمور في
دخلنا القومي زهاء ٦ - ٨ ملايين دينار وان المستفيدين من هذه الثروة يقدر
عدددهم بنحو المليون من ابناء وطننا العزيز) . وان ثروة التمور قابلة للنمو
والزيادة والازدهار بالقياس بالثروات المعدنية المحدودة الوجود في الطبيعة
والقابلة للنفاذ حسب تعبيرات العلماء المختصين .

وتقتضي الامانة العلمية ان اعترف باحتمال تقصيري في القيام
بمهمتي على الوجه الاكمل . فالكمال في صحة الاعمال والعصمة من الخطأ
من الامور التي يعجز عن بلوغها انسان مثل . واسأل الباري عز وجل أن
يهيئ لنا من ينهنا الى كل تقصير أو سهو فيما نحن بصاحبه . وما توفيقنا
الا بالذي نعبده ، وبه نستعين . . .

بغداد في ١٦ حزيران / ١٩٦٩ .



تمهيد

لأصل الرسالة : ١٩٤٨/١٩٥٦

ليست الدراسات الجغرافية الحديثة عن العراق من الأمور السهلة لا سيما بالنسبة للطلاب الذي يقوم ببحثه في إحدى الجامعات الأجنبية بعيداً عن أرض الوطن . وأخالي ليست مبالغاً في الرأي أن قلت : بأن المكتوب عن العراق الحديث في الحقل الجغرافي بوجه خاص ، هو نزر يسير أن لم يكن معدوماً خصوصاً في الحقبة التي سبقت الحرب العالمية الأخيرة . وبالرغم من ذلك ليست أريد أن أنكر ما كان للحربين العالميتين ، سيما الحرب الأخيرة ، من بعض الفضل على الباحثين في جغرافية العراق حيث تسرت لهم بعض الكتابات العلمية الموثوقة بأقلام بعض الاساتذة الذين أتيج لهم المكوث بعض الوقت في ربوع هذه البلاد لأغراض شتى تعلقت بالحرب وظروفها وما بعدها . وتعتبر هذه الدراسات في معظمها دراسات عامة يمكن أن تتخذ لغرض الاسترشاد ليس الا وذلك بالنسبة للباحث المتخصص بالطبع .

واليوم ، يحق لكل باحث عراقي أن يفخر بالدراسات والتقارير التي قامت بها - أو قدمتها - الهيئات الفنية المنبثقة عن مجلس الاعمار العراقي في ضوء الاستشارات التي تم وضعها نتيجة قيام المختصين بالتحريات المباشرة في أرض العراق في نواحي الري والزراعة والصناعة وفي مختلف مصادير امكانيات العراق الطبيعية والبشرية . وهذه جميعها دراسات قيمة يصح ان تكون أساساً قوية لكل بحث جيد أصيل في مختلف حقول الدراسات العالية .

هاتان ملاحظتان أراهما مضطراً الى سردها لتكون نبراساً لكل باحث في جغرافية العراق .

لقد انتهت من كتابة هذه الرسالة في آخر تشرين الأول سنة ١٩٤٨ وقد استفدت - قدر المستطاع - من كل ما كتب عن العراق عموماً وعن موضوع التخليل والتمور بصفة خاصة وذلك فضلاً عن دراساتي الشخصية الموضوعية * وكان ذلك - بطبيعة الحال - للمدة المنتهية في أواسط السنة المذكورة .

ونظراً لمرور نحو ثمانين سنين على كتابة الموضوع كان لا بد لي من إعادة النظر في الرسالة * ومن حسن الحظ ان التغييرات التي أدخلتها عليها طفيفة لم تؤثر على ترتيب الفصول ولا على مادتها الا بقدر محدود وقد سميت هذه التغييرات : الاحصاءات التي تغير بطبيعتها بمرور الوقت ، فضلاً عن السياسة المستحدثة لجمعية التمر العراقية ، وشركات تجارة التمر وصناعاتها وهي الشركات التي تم تشكيلها في نفس هذه الحقبة كذلك بعض جوانب مشكلة تجارة التمر التي صحبت بضع السنوات الأخيرة .

هذا وقد صادفتني - اثناء بحثي في الاصل - صعوبات شتى لا أرى موجباً لذكرها الآن ، ويتعلق معظمها بطبيعة البحث نفسه * ومن دواعي السرور أتمكن التغلب عليها بالاستعانة بالروية والاناة .

وفي أول الامر حصل الاتفاق بيني وبين استاذي المشرف المستر ايچ * ثورب أستاذ الجغرافية بجامعة برمنكهام بأنكلترا على القيام بمبحث جغرافي في إحدى النواحي المتعلقة بجغرافية العراق الاقتصادية وذلك قبيل مغادرتي بغداد في أواخر صيف ١٩٤٧ * وقد عرضت على الاستاذ المذكور عدة موضوعات عراقية ، فوقع اختياره على موضوع (التخليل والتمور) .

ولست آت بجديد ان قلت بأن المرحلة الأولى في مهمتي البحث في المكتبات العامة والخاصة وفي الدوائر الرسمية وشبهها للموقوف على ما كتب عن العراق بصورة عامة وعن أحواله الجغرافية والاقتصادية بصفة خاصة . وليس من شك في أن أهم مادة أعانني في هذه المرحلة هي الاحصاءات على

وجه الإجمال ، وقد وجدت بعض الصعوبة في أول الامر في هذه الناحية .
فضلا عن قلة الاحصاءات عموماً فقد رأيت أن كثيراً من الجداول الاحصائية
العائدة للسنوات السابقة لعام ١٩٣٠ بوجه خاص ، تتخذ السنة المالية (التي
بدأ في أول نيسان من كل عام) بداية للسنة ، في حين أن الاحصاءات التي
جاءت بعد تلك الحقبة تتخذ بداية السنة التقويمية (كانون الثاني) أساساً
للاحصاء . ولا ينكر ما لذلك من أثر متعب في طريق الباحث المتبع مسيراً
في الدراسات التي تتناول الناحية التطورية في المباحث الاقتصادية .

ومما خفف من صعوبة الأمور المتعلقة بالاحصاءات أن جمعية التمسور
العراقية قدمت احصاءاً جديداً عن تعداد النخيل وأنواعها حسب أقاليمها لعام
١٩٤٥ . حيث اتخذت ذلك أساساً لبحثي في الرسالة * مع العلم أن الجمعية
المذكورة قامت بأحصاء أحدث لعام ١٩٥٢ ، وقد استفدت من ذلك في الترجمة
الحاضرة .

أما الخرائط والمخططات ، التي هي ركن أساس في الدراسات
الجغرافية الحديثة ، فقد عملت غاية جهدي لاقتناء ما أمكن اقتناؤه منها
مستعيناً بدائرة المساحة ووزارة الدفاع ملائقاً ببعض الصعوبات نظراً لوجود
آثار قيود الحرب التي كانت لا تزال سارية الى أواسط عام ١٩٤٧ . لذلك
كان لا بد لي من محاولة الحصول على خريطة تفصيلية ذات مقياس كبير
وموثوق بها ، ومن حسن الحظ استطعت اقتناء مثل هذه الخريطة من إحدى
دوائر وزارة الحرب البريطانية في انكلترا بواسطة الجامعة . وهكذا
أخذت هذه الخريطة أساساً لجميع الخرائط والرسوم التي دعمت بها
بحثي .

ومما لا شك فيه أن الناحية الخطيرة الاهمية في عملي ، هي الناحية
العملية في دراسة طرق زراعة النخيل وأنتاج التمور حيث أتيت لي - قبل
سفرى - قضاء بعض الوقت في موسم ١٩٤٧ في بساتين نخيل البصرة

والعسارة والكاظمية وبعقوبة اتصلت في أثناءها ببعض المهتمين بشؤون النخيل والتمور وبعض الملاك والفلاحين + وقد كان لى ذلك كله عسونا كبيراً في نجاح مهنتى +

وقد انتهت من كتابة الرسالة في أواخر صيف ١٩٤٨ حيث منحت بموجبها درجة الماجستير في الجغرافية في خريف تلك السنة + ولم اشرع بترجمتها الا في أوائل عام ١٩٥٣ ، وأنتهت منها في نهاية تلك السنة بحيث كانت جاهزة للطبع لولا حصول بعض التبدلات في أحوال تجارة التمور وصناعاتها + فمن ناحية ، كانت تلك السنة بداية عهد جديد في تجارة تمور البصرة حيث كانت نهاية احتكار شركة (اندرووير) وبداية ظهور شركات وطنية على مسرح تجارة التمور وهي شركة التمور العراقية وشركة تجارة تمور المنطقة الوسطى ، وقد أخذت الأولى على عاتقها أمر تجارة تمور البصرة بينما هيمنت الثانية على تجارة تمور الفرات بوجه خاص + وظهرت كذلك شركة صناعة التمور العراقية التي وجهت عنايتها نحو تصنيع التمور من حيث الكبس ومن حيث الاهتمام بصناعة الدبس بوجه خاص + أضف الى ذلك أن مشاريع جمعية التمور قد ظهرت آثارها ونتائج بعضها وكان من جملتها المكابس الآلية الحديثة ومخبر التمور المركزى + فكان لابد لى - والحالة هذه - أن أترقب الحال عن كتب واثريث في طبع الكتاب ريثما اتلمس نتائج هذه الاعمال + وليت أمر التمور وقف عند هذا الحد من وسائل التفاؤل بالمستقبل ، بل أنه تعدى ذلك الى الناحية التساؤمية حيث تفاقمت مشكلة إنتاج التمور وتجاريتها في بضع السنوات الأخيرة بالرغم من الجهود الجبارة المخلصة التي قامت بها جمعية التمور العراقية وشركات التمور المختلفة المتصلة بها + وبناء على كل ذلك كان جديراً بى أن اتبع مظاهر التفاؤل ونواحي التساؤم في أحوال التمور وجوانبها الاقتصادية المختلفة متحسراً أسباب المشكلة والطرق التي سلكت في سبيل حلها والسياسة المرسومة لها

والسياسة التي ينبغي ان توضع لها في المستقبل القريب والبعيد ، كى أعطى القارى صورة حية واضحة كل الوضوح - بقدر المستطاع - لناحية يمكن اعتبارها ركناً من أركان اقتصاديات العراق في الوقت الحاضر .

هذا والكتاب مؤلف من « مقدمة » ومن ثمانية « فصول » وتتأول المقدمة ست نواح جديرة بالبحث والاستقصاء وتشمل اولى هذه النواحي بحثاً مركزاً عن النخل والتمر في « علم النبات » من حيث العائلة التي تنتمي اليها النخلة وكذلك الفصيلة والنوع والمصطلحات الخاصة بالجنس والتلقيح والإخصاب والاثمار والمراحل التي تمر بها .

وتعالج الناحية الثانية موضوع النخل والتمر في العرف العراقي من حيث مراحل نمو النخلة واسماؤها المختلفة وكذلك « الثمرة » وصورها العديدة التي تمر بها من يوم ظهورها كثمرة بسيطة الى يوم اكتمال نموها وبلوغها مرحلة النضج الكامل .

وتتأول الثالثة أهم المصطلحات الكثيرة التي يطلقها فلاحوا النخل والتمر في العراق وشرح معانيها ومقاصدها .
وتبحث الرابعة عن « النخل والتمر » في الديانات اليهودية والمسيحية والاسلامية .

ويشمل الكلام في الناحية الخامسة طرقات عن النخل والتمر في اللغة العربية وآدابها .

اما الاخيرة فتعالج موضوع النخل والتمر في التاريخ القديم .
ويتضمن « الفصل الاول » دراسة مسهية للعوامل الجغرافية المختلفة في بيئة العراق ، وتأثير هذه العوامل في زراعة النخيل وانتاج التمور . وتشمل هذه العوامل الاقليم الجغرافي للعراق وخط العرض وعلاقته بالزراعة والانتاج وشكل الارض من حيث التضاريس والرابطة بينها وبين غرس النخيل وانتاج التمور ومثل ذلك يقال عن الدور المماثل الذي تلعبه

التربة والموارد المائية وملكية الأرض وطرق الغرس * أضف الى ذلك كله العامل البشرى : أى العامل الممثل بفلاح النخيل والدور العظيم الذى يقوم به فى جميع مراحل غرس النخيل وإنتاج التمور وعلاقة ذلك بشخص الفلاح وفعالياته المختلفة •

والفصل الثانى (المفصل فى النخيل) ، يتناول بالبحث المستفيض النخيل وتوزيعها العدى والأقليسى فى العالم وفى مختلف أنحاء العراق ، ويتطرق كذلك الى أنواع النخيل سواء كانت حاملة للتمر ، أو من نوع الفسيل أو النخل كذلك أصناف النخيل التى يبلغ تعداد تنورها الأربعمئة والخمسة والخمسين صنفاً وتوزيعها الاقليسى فى العراق • ويتطرق البحث أيضاً الى بعض مشاكل زراعة النخيل ووجوهها المختلفة وبعض الامراض التى تصيب النخيل ومكافحتها •

وموضوع الفصل الثالث (المفصل فى التمور) ، وهو يشمل بحثاً مسهباً عن التمور فى العالم كافة وفى العراق من حيث الإنتاج وكذلك انواع التمور البالغة (٤٥٥) نوعاً فى العراق وبيان الميزات الاساسية لاهم هذه الانواع ، ثم التوزيع الاقليمى لتمور العراق مع العناية بمنطقة البصرة والفرات ، وبعد ذلك بحث مشكلات إنتاج التمور فى العراق وطرق معالجتها وحلها واخيراً قيمة التمور الغذائية •

ويتناول الفصل الرابع (البصرة ونخيلها وتمورها) بشيء من التفصيل نظراً لاهمية هذه المنطقة ليس فى العراق وحده بل فى جميع أنحاء العالم •

ويبحث الفصل الخامس فى (صناعات التمور ومشتقاتها) ويشمل ذلك بالدرجة الاولى صناعة كبس التمور وطرقها وميزاتها وصناعات الكحول والديس وعصير السكر والكحول والخل والصناعات الاخرى المهمة منها وتلك التى تأتي فى الدرجة الثانية • وذلك الى جانب العناية التامة بسياسة

تصنيع التمور وخطط جمعية التمور العراقية وشركة صناعات التمور بوجه عام .

ويشمل الفصل السادس بحثاً مفصلاً عن (تجارة التمور) * ويعتبر هذا فصلاً حيوياً بين الفصول الأخرى * ويتناول الفصل نبذة تاريخية عن تجارة التمور العراقية ، وتطورها منذ نحو مائة سنة حتى الوقت الحاضر وقد تم تبويب الفصل الى أقسام من حيث كمية التمور الداخلة في التجارة الدولية ، ومن حيث القيمة وطرق الكبس واوليته ومن حيث انواع التمور ، وكذلك الاقطار التي تصدر اليها التمور .

وموضوع الفصل السابع (اسواق التمور) ، حيث يجد القارئ دراسة مسببة عن أسواق التمور الكبرى في العالم والمثلة بسوق الولايات المتحدة ، وسوق كندا ، وسوق المملكة المتحدة ، وسوق جنوبي أفريقيا ، وسوق استراليا ، وسوق نيوزيلنده ، وقد جرت العادة أن تختص هذه الاسواق بتمور البصرة * ثم اسواق آسيا المثلة بسوق الشرق الأقصى وجنوبي شرقي آسيا والشرق الأوسط ثم الاسواق الأقل أهمية في جهات العالم الأخرى .

ويشمل الفصل المذكور - الى جانب ما تقدم - بحثاً شاملاً عن جمعية التمور العراقية وتاريخها وتطورها ونواحي نشاطها وفعاليتها وفصلها على تقدم أحوال التمور من حيث انتاجها وتجارتها وتصنيعها .

وفصل الختام هو الفصل الثامن (الخاتمة) ويشمل خلاصة مركزة عما يستحق التوكيد ويتناول على الاخص اوجه مشكلة التمور العراقية والطرق المتبعة في سبيل حلها وكذلك السياسة التي ينبغي السير بموجبها في المستقبل في هذا الصدد . وقد افردنا باباً عن مشكلات التمور واسسها الجغرافية مقسبين ذلك من بحثنا الذي القيناه في المؤتمر الجغرافي العراقي الاول في نيسان سنة ١٩٦٩ .

وقد شمل الكتاب لوحات ورسوماً وخرائط توضيحية وهي قليلة جداً

بالنسبة لعددتها الذي يربو على الستين خارطة ومخططات ورسماً بيانياً وجميعها
ملحقة بالنسخة الانكليزية من الرسالة .

ويجدر بي - وأنا اختتم هذا التمهيد - أن أعترف بحبيل البروفيسور
آر . أيج . كفتك رئيس قسم الجغرافية بجامعة برمنكهام على كريم توجيهاته
أثناء كتابتي البحث . وأنا مدين جداً لفضل أستاذي المشرف أيج . نورب على
توجيهاته المفيدة وملاحظاته القيمة وأرشاداته الكثيرة لي طيلة مكوثي في قسم
الجغرافية بالجامعة المذكورة . وأشكر الآسة أيس . هونورن على قيامها
بطبع الرسالة بعناية فائقة . وأزجي شكرى الى كل من المستر آر . باور
(ب . غ) والمستر جى . لويس (ب . غ) على قيامهما بقراءة الرسالة
(النسخة الانكليزية) لغرض التأكد من حسن سبك عباراتها .

وأقدم بوافر شكرى الى الاستاذ السيد يوسف صالح السامرائي
(مفتش معارف البصرة سابقاً) على ما قدمه لي من معلومات تخص فلاحى
التخيل في البصرة لموسمى ١٩٤٧ و ١٩٤٨ .

وأشكر المجلس الثقافى البريطانى على المساعدات القيمة التى أيدها لي
بشأن حصولي على نسخة (ميكروفيلم) من الرسالة والرسوم والمخططات ،
بوجه خاص .

وأخص بالشكر والامتنان أسرة جمعية التمور العراقية وعلى رأسها
مديرها معالى السيد عبدالله القصاب على التسهيلات العظيمة والمساعدات
القيمة التى أيدت لي أثناء قيامي بهذا البحث منذ عام ١٩٤٧ حتى ساعة تقديم
الكتاب الى المطبعة عام ١٩٥٦ .

وأشكر وزارة المعارف العراقية الجليئة على مساعدتها لي في طبع هذا
الكتاب سنة ١٩٥٦ .

برمنكهام في ٣٠ تشرين الاول سنة ١٩٤٨

عبدالوهاب الدباغ

بغداد - في أول حزيران سنة ١٩٥٦

مقدمة

النخل والتمر في علم النبات - النخل والتمر في العرف العراقي
قاموس المصطلحات في النخل والتمر - النخل في اللغة والأدب - النخل
والتمر في الأديان السماوية - النخل والتمر في التاريخ *

النخل والتمر في علم النبات

نخل التمر (*) من جنس النخليات (Palmae-Order) أو
(Palmiers) ومن فصيلة الفينكس (**). (Phoenix-Genus)
ومن نوع الداكتيليفيرا (***) (Dactylifera-species) ، ويسب هذا
التصنيف إلى العالم النباتي لينيه (****) (Linnaeus) .
وتشمل النخليات أنواعاً كثيرة أهمها نخل التمر Date Palms
ونخل الزيت (Oil-Palms) ، ونخل جوز الهند (Coconut Palms) ،
ونخل الزينة الواشتوني Washingtonia Palms .

(*) انظر - Dowson' V. H. W. Dates & Date Cultivation
of the Iraq' Cambridge University press 1926 P. 1 p. 1.

(**) جاء في هامش بحث للاستاذ طه باقر ، نشرته مجلة (سومر)
البغدادية في الجزء الاول من المجلد الثامن بعنوان (دراسة في النباتات
المذكورة في المصادر المسماة) ، والمعاد نشره في (مجلة الزراعة العراقية)
في الجزء الرابع من المجلد السابع ١٩٥٢ من ٤٥٩ : (فينكس Phoenix -
لفظ أغريقي ينسب إلى بلاد فينيقيا والفينيقيين ، وربما كان سبب هذه التسمية
يعود إلى أن الفينيقيين أول من نشروا النخل حول البحر الأبيض المتوسط) .
(***) المصدر السابق (٣) من ٤٥٩ : (داكتيليفيرا - لفظ مشتق من
ديكتيلس Dactylus - أصلها (داجل Dachel) في العبرية
- ومعنى هذه الكلمة (الأصابع) لما بين هذه وثمار التمر من تشابه .
(****) عالم نباتي سويدي (١٧٠٧ - ١٧٧٨) وهو أبو التصنيف
الحديث في علم النبات .

والنخل شجرة متوسطة الطول أجبالاً ، ساقها مستقيمة ، قوية ، جزؤها
الخارجي مكسو بأعقاب السعوف (الكرب قبل قصه - أو قاعدة الكرب بعد
القص) . والسعفة بكاملها هي الورقة ، وهكذا فالورقة مركبة رئيسية ،
وجريدة السعفة (كسر الحزم) هي السوق ، والورقات متقابلة صلبة (أي
قوية) سيفية الشكل ، والنورات الزهرية (عناق شرموخ) متعددة متفرعة
منتصبة ، وغطاء القنابة (الطليع) ملتحم قاعدياً ، والأزهار صغيرة ثنائية
الجنس ، والزهرة الذكرية ذات أوراق كأسية فنجانية مسننة ثلاثياً . والأوراق
التوجيهية هي الأخرى ثلاثية بيضوية تقريباً جالسة بجوار بعضها البعض ،
والأسدية ستة . والزهرة الأنثوية أوراقها الكأسية ثلاثة . عليها شعيرات
دقيقة تترايد حجماً بمرور الوقت ، الأوراق التوجيهية ثلاثة مدورة الشكل
منطوية على بعضها من حيث الترتيب ، وأشباه الأسدية الأنثوية (للمقارنة
بأسدية الزهرة الذكرية) ستة ، وهي إما أن تكون طليقة أو ملتحمة مع
بعضها . والكربلات (القربلات أو المبيض) ثلاثة ملتحمة . والمياسم جالسة
(على الكربلات) معوجة (في هيئة صنانة صيد السمك - الشخص) (*) .

والنخلة ثنائية المسكن (**) - أي أن الأزهار الذكرية على شجرة ،
والأزهار الأنثوية على شجرة أخرى - ، ومعنى ذلك أن التلقيح لا يحصل
الا بنقل حبوب الطلع (اللقاح) من الأزهار الذكرية (من النخل الفحل) إلى
الأزهار الأنثوية (في النخل الحامل للثمر) . ويلاحظ أن أشباه الأسدية -
في الأزهار الأنثوية - لا تحمل حبوب اللقاح ، لذلك تقضى الضرورة أن يكون

(*) و (٣٣) أنظر -

Prof. 'Cammie' R. H. Bulletin of
Department of Agriculture 'Bombay' No. 30' 1919' pp. 3

(**) أنظر -

Prof. Willis, flowering plants & ferns, Cambridge
press, 1919, pp. 505.

الإنسان (أو الرياح الهابة في الأحوال النادرة) وسيلة لتحقيق عملية التلقيح والثمرة - في النخل - هي الثمرة (*) ويميزها أن طولها أكثر من عرضها ومقطعها العرضي دائري ، ولها ثلاثة جدر ، جدار خارجي جلدي رقيق ، وجدار اوسط لحمي (لدن القوام) ، وجدار داخلي غشائي ، وترتكز الثمرة على النورة الزهرية (عذق شرموخ) بواسطة قمع مسنن سيليلوزي . والثمرة هذه وحيدة البذرة (البواة) . والبذرة طولها أكثر من عرضها ، محنوزة جزأ طويلاً من جانب واحد ، وقوامها صلد ومادتها شبه سيليلوزية (Semi-cellulose)

وتكاد شجرة النخل تفرد بميزة قلما تشاركها فيها اشجار الفاكهة الاخرى في العالم . وهذه الميزة هي انها ثنائية المسكن ، كما اشير آنفاً ، حيث ان الشجرة الانثى - حاملة التمر - مستقلة عن الشجرة الذكورية (النخل - الفحل) . لذا لا يتم التلاقح والاختصاص الا بنقل لقاح الفحل (الكشة - في كربلاء) الى طلع الانثى ويتم ذلك بكيفيتين (**) هما :-

(١) التلقيح الطبيعي - التلقائي ، حيث يتطاير طلع الفحل بتأثير الهواء فتحمله الرياح لتلقيه مصادفة على لقاح الانثى ، ولا يحتمل ذلك الا في البساتين المتكاثفة النخل مع العلم ان ذلك غير مضمون الوقوع وغير معترف به في جميع انحاء العراق التي توجد فيها النخل .

(٢) التلقيح الصناعي - البشري ، وهو الذي يتم بواسطة الانسان وهو فلاح النخل . والمعروف لدى اوساط زراعة النخل ، في منطقة شط العرب بوجود خاص أن يجري ذلك وفق احدى الطريقتين الآتيتين :-

(*) اشكر الدكتور عبد الكريم الحصري استاذ علم النبات المساعد بكلية الاداب والعلوم البغدادية على كريم ملاحظاته التي أبدتها لي عند قيامي بترجمة بعض النصوص العلمية .

(**) راجع داوسن - المصدر السابق ص ٢٧ .

(أ) التلقيح البسيط :- ويتم ذلك بقطع عذق الفحل بعد ان يلحظ تكون طحين اللقاح ، ويوضع العذق في محل معرض لاشعة الشمس لفترة قصيرة ثم يحمل الفلاح عدداً من هذه العذوق ويبدأ بتسليق النخيل الانثى واحدة ، واحدة ويشرع بوضع بعض شرائخ العذق الواحد في وسط عذوق الانثى وحينئذ يتساقط الطلع الفحل على لقاح الانثى . وهذه هي الطريقة الشائعة في العراق .

(ب) التلقيح المقصود :- حيث ان عذوق الطلع الفحل تبقى فترة اطول معرضة لاشعة الشمس بقصد تجفيف المادة لتنفصل عن اغلفتها ، حيث (ينكت) في وسط كيس صغير من القماش الرقيق (الخام الابيض) ، ولاجل القيام بعملية التلقيح يربط الفلاح هذا الكيس بعضا طولها زهاء القدمين ، ويبدأ بتسليق النخيل الانثى نخلة نخلة حيث يقوم بشق اغلفة عذوق لقاحها تسم يدني كيس طلع الفحل من كل عذوق ويطوف به عليه مساً واحتكاً بالدرجة التي يطمئن فيها تسرب طحين الطلع من الكيس الى عنقيد السماريح الخاصة بكل عذوق . ويستحسن اعادة العملية الاخيرة اذا مصادف نزول المطر بعد اجراء التلقيح المذكور ، لان المطر قد يؤدي الى غسل العنقيد مما علق بها من طحين الطلع . ومما يجدر ذكره ان في الامكان تلقيح طلع خمسين نخلة مؤنثة بلقاح نخلة واحدة من نخيل الفحل .

والمعروف - في منطقة شط العرب بوجه خاص - ان موسم التلقيح يبدأ منذ اواسط الاسبوع الثاني من شهر آذار ويستمر ذلك حتى الاسبوع الاخير من شهر نيسان . وجدير بالاشارة ان اعتدال الشتاء ودقته ، مما يجعل بانطلاق عذوق الطلع من غلافها وبالعكس في حالة اشتداد برودة الشتاء مما يؤخر ذلك مع ان موعد اللقاح في الاقسام الوسطى من العراق يتأخر اسبوعين أو ثلاثة بالنسبة لمنطقة شط العرب ولا شك ان الموقع الجغرافي بالنسبة لخط العرض له أثره في هذه الظاهرة .

وتعتبر نهاية أيار واولل حزيران الموعد الذي يبدأ فيه النضج والانتثار وبعد نحو ثلاثة اسابيع تتخذ الثمرة شكلا اقرب الى الشكل النهائي وذلك عندما يوشك شهر تموز على الانتهاء ، وبعد ذلك يزيد نضج الثمر يوما بعد يوم حتى يرطب (يضم الياء) وذلك في الاسبوع الاخير من تموز ومستهل شهر آب ، ثم يصبح تمراً في أواخر هذا الشهر ومستهل شهر ايلول .

ومما يميز نخل التمر ، علاوة على ما ذكرناه ، وبخلاف معظم افسراد الفصيلة النخيلية ، انها تتكاثر عن طريق استنباتها بطريقتين هما طريقة زرع نوى التمر وطريقة الفسيل . وفي الحالة الاولى تزرع نواة التمر في الارض المخصصة للنخيل وذلك بعد تنقيتها في الماء لمدة - ٢٤ ساعة قبل زرعها - وتسقى الارض بالماء مباشرة ، وبعد مرور نحو اسبوعين تظهر النبتة في هيئة ورقة واحدة طويلة متكاثفة النسيج و يبلغ طولها بين القدم والقدمين في السنة الاولى من حياتها ، ثم تأخذ في النمو التدريجي حتى تأخذ شكل النخلة . اما ابتداء الثمر فلا يكون الا بعد مرور مدة تتراوح بين ١٠ - ١٥ سنة . ولكن يلاحظ انه يتدرجاً اللجوء الى طريقة استعمال النوى في زراعة النخيل اللهم الا اذا دعت الضرورة الماسة الى ذلك مع العلم أن هذه الطريقة غير مستعملة قط في العراق . ولعل السبب في العزوف عن هذه الطريقة هو اولا عدم ضمان نتيجة ذلك بعد انتظار ١٢-١٥ سنة يبذل فيها الفلاح مجهوداً كبيراً ونفقات كثيرة ، واذا بالنتيجة ان تنمو نخلة غير معروفة النوع أو تنمو نخلة من نخيل الفحل . وليس ذلك فحسب ، بل أنه اذا ما صادف ان كانت نخلة حاملة ، فانها قد لا تبلغ في الاخير مرحلة النضج والانتثار بالشكل المطلوب وقد تكون قليلة الانتاج بذينة النوع .

اما الطريقة الثانية ، فهي استنبات النخيل بطريقة غرس الفسيل وبهذه

المناسبة جدير بنا ان نتبع مراحل نمو النخيل وبضمنها مرحلة الفسيل (*) .

مرحلة الفرخة :

الفرخ أو الفرخة لفظ يطلق على النخلة الصغيرة (البرعمة - كما يصطلح على ذلك في علم النبات احياناً) المتفرعة عند جذور النخلة الكبرى - النخلة الأم ، وتبدأ صغيرة في هيئة اوراق ريشية متلاصقة ثم تأخذ في النمو فتبدو نخلة صغيرة وتحفظ بهذه التسمية وهي ما زالت ملتصقة بأمها لمدة تتراوح بين خمس سنوات وثمان سنوات . ولا بد من قسم هذه الفرخة عن امها للحصول على غرس جديد منها في ارض جديدة .

مرحلة الفسيلة :

لا تختلف الفسيلة (او الفسيل) عن الفرخة في شيء سوى أنها قد فصمت عن امها النخلة الكبيرة ، وتم غرسها في مغرسها الجديد الى جانب نظيراتها من الفسائل . وبعد مرور مدة تتراوح بين ٤ - ٦ سنوات تبلغ الفسيلة المرحلة التي تبدأ عندها بأعطاء الثمر .

وجدير بالاشارة ان خير المواسم لغرس الفسيل هو فصل الربيع أي بعد اجراء عملية التلقيح بوقت قصير ، واهيأاً في مستهل الصيف حيث تبدأ مرحلة نضج الثمر .

ولا بد لفلاح النخيل ان يراعي أموراً كثيرة في غرس الفسيل ، واهم هذه ان تكون الفسائل كاملة البلوغ بحيث لا يقل عمرها عن الخمس سنوات منذ يوم ظهورها عند قاعدة النخلة الأم ، وعليه أن يكون حذراً عندما يفصم الفسيلة عن أمها بحيث يحافظ بوجه خاص على الجذر الوددي (الفطامة) لها والعادة المتبعة ان تزرع الفسائل عند حافات الجداول على الطريقة الرباعية

(*) راجع - الدباغ - عبدالوهاب اميس الجغرافية الاقتصادية بغداد ١٩٥٢ ج ١ ص ٢١٠ .



هذه فسيلة مفصولة عن أمها وعمرها زهاء ٣ سنوات

ويخلطوط مستقيمة بعد الخط منهما عن الآخر زهاء ١٢ ذراع يد (ذراع اليد ٤٥ سم) تقريبا وهناك مسائل كثيرة أخرى لا يتسع المجال لذكرها جميعا ، نذكر منها أن عدد الفسائل التي تغرس في وحدة المساحة المعروفة بالجريب (٣٩٦٧ متر مربع) هو ٨٠ - ١٠٠ نخلة .

مرحلة النشوة :

النشوة لفظ يطلق على النخلة الفتية حيث تبدأ النخلة عندها بأعطاء الشر وتفرع الفرخات ، ومعنى ذلك أن هذا الدور من حياة النخلة هو دور القوة في الخصوبة والانتاج . وتبلغ الحقبة التي تكون فيها النخلة في هذا الدور زهاء ٤ - ٢٠ سنة . ومما يجدر التنويه به أن هناك تسمية أخرى لنفس هذه المرحلة من حياة النخلة ، وهي تسمية مقصورة على بساين النخيل الإيرانية في الضفة الشرقية من شط العرب وهي (الخبسة) (*) .

مرحلة الربعية :

الربعية أسم يطلق على المرحلة التي تكف عندها النخلة عن تفرع الفرخات (الفسائل) ، في حين أنها المرحلة التي تبلغ فيها النخلة الأوج في الأثمار . ولعل السبب في غزارة الأثمار هو أن المواد الغذائية التي كانت النخلة (النشوة) تستهلكها لانماء الفرخات وإعطاء الشر ، أخذت النخلة الجديدة (الربعية) تستغذ هذه المواد الغذائية في ناحية واحدة وهي ناحية الأثمار فقط . ويلاحظ أن النخلة تستمر في غنوائها (ربعية) إلى حين بلوغها الستين سنة من يوم غرسها في الأحوال الاعتيادية . وبعد هذا التاريخ تبدأ قوتها الانتاجية في الضعف والخور مجتازة عبثة مرحلة (الربعية) لتبدأ حلقة جديدة من حلقات حياتها لتصبح واحدة من اخواتها النخلات المعمار .

Down, V. H. W. op cit, P 1, P 3.

(*) انظر

هذه هي النخلة النشوة في السني الأولى من الإنتاج



مرحلة الطويلة :-

وهذه هي المرحلة التي تبدو النخلة فيها طويلة حقاً ، حيث يربو طولها على الخمسين قدماً أو نحو ذلك ، وتكون ساقها في أكثر الأحيان أقل غلظة من سيقان النخيل الأخرى في مراحل « الربيع » و «الشتوة» . ويبدأ فلاحوا النخيل باطلاق هذه التسمية على كل نخلة جامدة ، تعطى ثمرأ في سنة ثم تقف عن اعطاء الثمر سنة أخرى على التوالي الى أن تكف عن الاثمار بصورة مطلقة ويصبح وجودها أو عدمه سواء من الناحية الاقتصادية ، ومنما يجدر ذكره انه قد يطلق اسم «العيطة» بدل « الطويلة » على هذه المرحلة ذاتها من حياة النخلة في جهات أخرى من العراق خارج منطقة شط العرب .

الثمرة

الثمرة مثل أمها النخلة ، تمرّ هي الأخرى بحلقات من ادوار حياتها المتطورة ، مبتدئة بعيد الاخصاب الذي يلي عملية التلقيح ، ومنتهية بالحلقة التي تبلغ فيها الثمرة المعروفة والتي يطلق اسم جمعها « الثمر » على ثمار النخيل .

ويحسن بنا ان نشير هنا أن ثمرة النخلة محمولة على العنق . ويتألف « العنق - العنك » الواحد من عدد عديد من « الشماريخ » التي مفردها « الشرموخ » (الذي يصطلح عليه اسم الثمرة الزهرية في علم النبات) . والشرموخ هو القاعدة التي يتركز على جانبيها العدد العديد ايضاً من وحدات الثمر (بالباء) التي تبدو كالعقد النضيد ، والتي يصبح كل منها ثمرة كاملة فيما بعد عندما تبلغ ثمار النخلة مرحلة النضج النهائية . وفيما يأتي موجز للحالات التي تمر بها هذه الثمار .

الحبابك :

الحبابك (بضم الباء الثانية) ، وحدات الثمار الأولى النامية على طرفي

« العذق الشرموخ » والمندلية على جانبيه بهيئة عقد طولى متضود الحبات تسمى « الحبابك » وهي الصورة الأولى للثمرة بعيد عمليتي التفاح والاختصاب كما اشرنا ويكون حجم « الحبابك » الواحدة قريباً من حجم حبة الذرة الصفراء أو حبة الحمص . وهي على ذلك كروية الشكل مرة الطعم يبدو أول الأمر بيضاء مصفرة ثم تصبح خضراء .

الجمري :

الجمري لفظ يطلق على حبات « الحبابك » المارة الذكر بعد أن يكبر حجمها قليلاً بحيث تبدو في هيئة الزيتون الصغيرة . وهي مستديرة (كروية) الشكل أو فيها شيء من الطول الى جانب التكدور . واللون هو الأخضر أو الأخضر الفاتح ، والطعم مر أو « غصص » بحيث لا يصلح للأكل .

الطوش :

والفرق بين « الطوش » و « الجمري » ليس سهلاً وقد يعنى الواحد منهما الآخر باختلاف مناطق الإنتاج في العراق . وعلى كل حال يكسبون « الطوش » أكبر حجماً نسبياً من « الجمري » ، ويكون أكثر استدارة منه ، بحيث يقل هذا الحجم قليلاً عن حجم « الخلال » الى درجة انه يطلق عليه اسم « خلال طوش » ولا يختلف هذا عن مرحلة « الخلال » التي سيجيء ذكرها بعد قليل في شيء سوى اللون حيث ان الطوش ذو لون اخضر فاتح مائل الى الاصفر قليل ، وان طعمه غصص مر . فهو لذلك اشته به « الجمري » من حيث الطعم واللون واقرب الى الخلال في الشكل والحجم .

الخلال :

ويعني لفظ الخلال المرحلة التي تكون فيها ثمرة التمرة قد بلغت شأوها الاخير واتخذت شكلها وحجمها النهائي ، وقد اصفر لونها أو اصبح لونها اصفر مشوباً بالحمرة أو احمر حمرة تامة حسب نوع التمر أو صنفه . وهذا

دليل على اكتمال نمو الثمر واقتراب موعد قطافه (جنية أو قصاصه حسب
 التعبيرات الدارجة كما سئري) * هذا ويكون قوام «الخلخال» أكثر تركيزاً
 وصلابة إذا « قوون بقوام «التمر» الكاملة النضج والقشرة - أو الجدار
 الخارجى - صفراء اللون أو صفراء مشربة بنقط حمراء ، أو انها حمراء ،
 واللون الاول هو الشائع بين معظم انواع التمور اما اللون الثانى أو الاحمر ،
 فلا يمثل الا فى أنواع قليلة . أما طعم «الخلخال» فهو الطعم العفصى مع شىء
 قليل من الحلاوة ، وقد تكون بعض انواع الخلخال مشوشة بالحلاوة ، حلوة
 حلاوة تامة فى اصناف معينة كخلخال «البريم» و «البرحى» و «الليلوى» و
 «الشوكار» و «أم الدهن» و «الجوزى» و «الهدال» وغيرها .

الرتب :

يطلق « الرطب » على ثمرة النخيل ، عندما يصبح النصف المذهب
 السائب البعيد بالنسبة للنقطة الارتكاز على الشرموخ ، لحسب القوام ، أما
 النصف الآخر المرتكز رأسه على الشرموخ بواسطة القسح (الكمع بالكاف
 الفارسية حسب الاصطلاح الشائع فى العراق) فإنه يبقى كما كان فى مرحلة
 «الخلخال» الأنفة الذكر . وهناك انواع كثيرة من التمور التى تستهلك رطباً
 ومن الانواع الشائعة رطب الاسطة عبران (السابر) والرتب الخصاوى
 وغيرهما كثير .

التمر :

التمر ، معروف ، وهو آخر دور من ادوار نضوج ثمار النخيل .
 ويكون ذلك بعد ان ينضج النصف الثانى من (الرتب) ، حيث تتركز مادة
 السر العسلية وتجف قشرتها بعض الشيء وتبدو رقيقة ويكون قوام التمرة
 اجمالاً لداً * ويلاحظ أن التمور تختلف عن بعضها اذا ما اختلف صنفها
 (نوعها) ويشمل الاختلاف فى لون التمرة وحجمها ونكهتها ، وحلاوتها
 (مادتها السكرية) .

قاموس النخيل والتمور في العرف المحلي

ان من يتحرى شؤون زراعة النخيل واحوال انتاج التمور يقف على بعض المصطلحات الكثيرة المحلية التي تحتاج الى تفسير وشرح . وفيما يأتي أهم هذه المصطلحات مرتبة ترتيباً ابجدياً :-

أصابع - (وتسمى أحياناً مخالب) ، وفردها اصبع اي الساقية المائية الصغيرة المتفرعة عن الساقية الكبيرة المتصلة بالجدول الرئيسي .
بشاك - وفردها بشكة ، وهي المسافة المتروكة من الأرض بين الاصابع (السواقي الصغيرة) ، أو هي الأرض المكائنة بين أصبع وآخر .
بيان (جمع باب) ، وهي عبارة عن مستطيلات من الأرض اكبر مساحة من الدواير التي سيحيط ذكرها .

تال - التال لفظ يطلق على القليل في لوائي ديالى وبغداد .
تشذيب - التشذيب عملية قطع جريد سعف النخل .
تكريب - التكريب عملية تقص الكرب المتبقى بعد قطع الجريد .
تزيير - التزيير عملية قطع السعف القريب من الأرض .
تركيز - التركيز عملية فصل العذوق المتشابكة عن بعضها .
تفريد - التفريد نفس عملية التركيز .
تدلية - التدلية هي عملية رفع العذوق من السعف وجعلها متدلية حرة .
تعاب - (جميعها تعب) ، (والتعب اسمها) ، وهو الشخص الذي يأخذ على عاتقه فلاحه بستان النخيل على طريقة الفارسة مع الملاك^(١) .

تبيلة - التبيلة هي عبارة عن (المرقاة) - اي تكية الظهر التي يستعملها الفلاح (مستعاضاً بها عن السلام) لارتفاع النخلة لأغراضه الكثيرة . والتبيلة

(١) انظر فيضى - المحامى الحاج سليمان ، نظام العتبات في البصرة ١٩٤٦ ، ص ١ - ٣ .



مكونة من شيتين هما الحصورة من خرصان السعف والجبل المتصل بنهايتي الحصورة ، وطريقة الاستعمال (***) أن يتمنطق الفلاح بالحصورة في وسطه من الخلف (كأنه جالس على كرسي) ويربط الجبل بتواءات جذع النخل . ثم يرفق النخل رويداً رويداً كلما نقل الجبل من تواء (اسفل الكرب) الى تواء يليه باتجاه رأس النخلة وهكذا .

وتسمى التلية في منطقة شط العرب باسم (الفروند) .

تنكيز - ظاهرة ذبول تمور الخضراوى في البصرة حيث يؤدي الري الكثير للنخلة الواقعة في ارض منخفضة في الشهر الحر الشديد خصوصاً شهر آب الى تعفن ثمرة الخضراوى وتجوفها ، وتسمى هذه الظاهرة باسم (تنكيز) .

تأذوغ - التأذوغ هي الحشرة التي تنخر في جذع النخلة وتجعله منخوراً وعاملاً معيقاً لامتناع الماء والمواد الغذائية .

ثيابة - وهي إحدى عمليات الحراثة في سائين نخيل شط العرب ، وهي عملية قلب أرض البستان (بواسطة المساحي) وذلك بعد انتهاء موسم جني التمر - أى في الخريف ، حيث تقلب الأرض لعقود قدم واحد فقط . جذ - الجذ ، عملية جمع التمور الناضجة (بعدوقها) .

جني - عملية جمع التمور فردة فردة ، وفي الغالب يطلق ذلك على جني الرطب .

جلة - الجلة هي عبارة عن زميل كبير (مصنوع من خرصان سعف النخيل) يبلغ قطرها زهاء القدمين وعمقها نحو القدمين والتصف وتستعمل كوحدة كيل (قياسية) لمعرفة كميات السداد الحيواني (الدمن) المستعملة لتسميد سائين النخيل .

(**) انظر الدباغ - عبدالوهاب ، المصدر السابق ص ١٥٦ .

- جريدة - فصل السعف (التي تبث منها الخرصان) ، وفي الغالب تطلق على الجزء الأسفل المتبقى على النخلة من السعفة بعد قطعها .
- جدارة - الجدارة عبارة لب فسيل النخل .
 - خرصان - مفرد خرص أى سعف النخل .
- داير - (جمعها مداوير) والدائر هي السقية الرئيسة في بستان النخيل ويتراوح عرض هذه الساقية بين ٤-٥ أقدام .
- دركال - (جمعها دراكيل) والدركال عبارة عن فرقة - من فلاحى النخيل - مؤلفة من ثلاثة اشخاص ، يقومون بعملية قلب الأرض (بواسطة المساحى سوية بحيث تكون مساحهم متساوية بعضها .
- روبة - وهي الأرض الطينية التي يوجه إليها ماء الري بحيث تصبح مادتها في هيئة عجينة من الطين المخفف لأجل غرس الشتال وبعد ان يتم الغرس تروى الأرض بالتراب الجاف .
- رود - (جمعها روفات) ثلجرات التي تفصل بين مبدرة واخرى .
- السلي - (أو السلة) وهي الاشواك الموجودة عند مبتدأ اتصال السعفة برأس النخلة ، حيث تجد عدداً من ابر النخلة على ابناء مختلفة .
- شكل - (جميع شكله) وهي المسافات الكائنة بين السواقي الرئيسة وتبلغ في العادة زهاء ١٨ ذراع (كل ذراع يد تقرب من ٤٥ سم) .
- شرموخ - فرع واحد من فروع عذق التمر .
 - عمارة - عملية حرث الأرض اجمالاً .
- عامر - الأرض التي كمل غرسها واعمادها من الأرض التي تم الاتفاق عليها بين الملاك والتعاب على طريقة التعة .
- العذك - أى عذق التمر .
- علب - هي شماريخ (ج شرموخ) القاح في العذق الواحد .

مله هي عشوك (عشوق) التمر ولد آن وقت نضجها



غامر - وهي مساحة الأرض التي لم تجر عليها أية عملية من عمليات الزراعة والغرس في الأرض التي اتفق عليها الملاك والتعاب تمسيها بطريقة التعبات .

فروند - وهو نفسه البلية . والفروند هو اللفظ المستعمل في البصرة .
فتوح - الفتوح - وهو أول فصل الربيع عند ملاكي النخيل وهو أيضاً آخر اربعينية الشتاء .

قطامة - القطامة عبارة عن الجذر الوتدي للفيضة .

كسور - الكسور هي عملية حرث أرض البستان التي تكون أرضها ذات أدغال واعشاب غريبة مضرّة في الغالب ومن امثلتها الحلفاء . ويلاحظ أن عمق هذه الحراثة هو زهاء القدمين ، كما ان موسمها هو أول الربيع .

كشة - الكشة هي طلع الانثى (في منطقة كربلاء بوجه خاص) .

لوى - ، اللوي ظاهرة التعفن والتجوف ، وهي تسبب تمور السائر في موسم النضج الكامل في شهر آب عندما تكون نخلها في أرض منخفضة وتوجه اليها المياه بكسبات كثيرة .

مدورة - (جمعها مداوير) وهي إحدى المستطيلات العديدة التي يحدنها الفلاح في بستان نخيله .

مقلاص - مكلاص - والمقلاص هو عبارة عن غصن قوى معقوف من اغصان الأشجار ، وهي على هيئة صنارة صيد السمك (شخص) ، يستعمله الفلاح في اوقات جذ التمور حيث يعلق عليه عذوق التمر بعد فشق نصله الياس ويتصل المقلاص بحبل لتدليته الى الاسفل عند الاستعمال .

نشور - النشور عملية الحراثة التي يقوم بها فلاحوا النخيل في اواسط الصيف واطره (شهر آب على الاخص) ، لغرض تسوية أرض البستان ، وفي العادة ان يكون عمق الحراثة زهاء القدم والنصف .

ميم - الميم (أو الهيب) آلة حديدية (من قبيل المسحاة) تستعمل
خصيصاً لفصم الفسائل عن النخلات الكبيرة .

النخل والتمر في اللغة والادب

التخيل والنخل (بسكون الخاء) شجر التمر ، واحدته نخلة . وللنخلة
ترتيب في حملها^(١) ، فيقال طلعت النخلة ثم ابلحت ثم أبسرت ثم أزهرت ثم
أمتعت ثم ازلطت ثم أثمرت .

والتمر (بفتح التاء وسكون الميم) ثمر معروف - وهو حمل النخلة
نمرة ، والجمع تمرات (بالتحريك) وتمور وتمران (بضم أولهما) . ويقال
تمر الرطب (بتشديد الميم) ، وأثمر اثماراً : أى صار في حد التمر^(٢) .

وتمر (بتشديد الميم) النخلة وأثمرت ، أى حملت التمر . والثمار
باتع التمر ، فهو من باب النسب ، وصيغته التى يستغنى بها عن ياء النسبة مثل
العطار واليزاز والبقال . ويقال أيضاً ، التمر ، على وزن فاعل ، ومن أمثلة
ذلك قول ابن مالك فى الخلاصة^(٣) (وغذوتني وزعمت أنك لابن فى الصيف
تامر) ، ومعنى ذلك صاحب لبن وتمر .

وقد وصف بعضهم التمر بالقول (هو طويل الشكل مدحرج الخلقصة
مختلف الألوان ، على نواه قشرة دقيقة حريرية ، لينة الملمس صلبة النسيج .
وعلى هذه النواة شحمة ثخينة ، عليها قشرة صلبة ملساء ، وعلى ظهر النواة
تقرة ، وفى الجانب المقابل تقرة مستطيلة فيها حشوي ليفي ، وعلى رأس التمرة ،
من خارج ، قمعة عليها شظيات متفرقة متشبثة بالثمرة . ومادة هذه التمرة
قبل النضج عفضة ، وبعد النضج حلوة لزجة) .

(١) مختار الصحاح .

(٢) القيسى - الشيخ قاسم ، شرح الصدور فى النخل والتمور

ص ٤ .

(٣) عن القيسى - المصدر السابق ص ٣ .

وهناك أيضاً اسم العجوة (١) ، وهي نوع من التمر وفي الغالب هو التمر
المكبوس أو هكذا يسمى التمر العراقي (المكبوس في الخفاف) في البلاد
المصرية . والعجوة أيضاً هو التمر المحشى في الحجاز .
وفي الشعر العربي وصف مسهب بديع للنخيل (٢) كانوا يتقنون
به (٣) . ومن ذلك قولهم (٤) :-

باسقات النخل في الطلع النضيد تنهذى كالعذارى في الخلي
وقال شاعرهم يصف منظر النخل على النهر :-
والنخل حول النهر مثل عرائس نصت غداثها على غندران
والطلع من طرب يشفق ثيابه منتشر كتنشر الجذلان
ولنسمع شاعرنا العربي يشدنا بليغ كناية عن خضرة رأس النخلة
وتشبيها بالزبرجد ، وثمار التمر على غدوقه بالياقوت والعسجد قائلا :-
كأن النخيل الباسقات وقد بدت لناظرها حسناً قباب زبرجد
وقد علفت من حولها زينة لها قناديل ياقوت بأمراس عسجد
وللسري الرفاء أبيات من الشعر من أدق ما قيل في وصف النخل
وثمارها ، وليس هذا بكثير بالنسبة للنخل التي هي بحق من أجمل الأشجار .
قال هذا الشاعر :-

فالنخل من باسق فيه وباسقة يضاحك الطلع في قنواته الرطبا
أضحت شماریخة في النحر مقلعة اما ثريا واما معصماً خضبا
تريك في الظل عقائناً فان نظرت شمس النهار إليها خلتها لها

(١) العجوة - أي التمر المكبوس بالضغط .

(٢) راجع (حلبة الكميت)

(٣) وهناك قصيدة باللغة الانكليزية في وصف النخلة The Palm Tree
short poem by Mrs. Hemans (Felicia Dorothea Hemans Poetical
Works).

(٤) الشمرقي ، الشيخ علي ، التمر (رسالة صغيرة في صفحة واحدة)

وكان للتمر والنخل مكانة مرموقة عند العرب الاقدمين • ومما يدلنا على ذلك أنه كانت هنالك قبيلة عربية اسمها (جهينة) عاشت قبل ظهور الاسلام ، عملت من التمر هيكلًا أتخذته ألهاً وعبدته ، ولعل عمل هيكل الآلهة من مادة التمر رمز للوفرة والخصوبة • وقد ورد انه حينما حل القحط في ديار جهينة وانتشرت بينهم المجاعة ، اضطرت هذه القبيلة أن تجعل من الهها طعاماً فقال الشاعر فيهم^(١) :-

أكلت جهينة ربها زمن التقحيم والمجاعة

وقد ورد شيء كثير من أقوال العرب عن التمر وصفاته ونفعه ، والحث على تناوله • ومن ذلك ما ورد في أحد الكتب القديمة^(٢) عن أبي عمرو بن العلاء قال الحجاج لجلسائه ليكتب كل رجل في رقعة أحب الطعام إليه ويجعلها تحت مصلاي - فإذا الرقاع كلها « الزبد والتمر » • وقال الاصمعي عن أبيه قال : أسر رجل رجلين في الجاهلية فخيرهما بما يعشيهما فأختار أحدهما اللحم وأختار الآخر التمر فعشيا وألقيا في القاء وذلك في شتاء شديد البرد فأصبح صاحب اللحم خامداً وأصبح صاحب التمر تزر عيناه •

وذكر أن الامام علي بن ابي طالب (ع) كان معناداً أن يقضى بعض أوقاته في دكان أحد بائعي التمر المسمى (ميم التمار) في الكوفة لاجل أن يمتع نظره بمنظر التمور في دكان البائع^(٣) •

قال الاصمعي قال اعرابي يفضل الرطب على العسل (أتجعل عسلة

(١) وقد ترجم أحدهم هذا القول الى الشعر الانكليزي قائلا :-

Juhaina ate their god, In their affliction and famine Without
fearing him, His penalty & sequence.

(٢) بحث الطعام من كتاب عيون الاخبار ص ١٩٧ - ٢٠٢ •

(٣) انظر - عيون الاخبار - المجلد ٣ - مبحث الطعام ص ١٩٧ •

في اختاد البقر كسلة في جوف السماء لها محارس من زبرجد وذوائب من زمرد (١).

قال الأصمعي : قال أعرابي (تمرنا جرد فطس يغيب فيه الضرس كأن نواه السن الطيز ، تضع التمرة في فيك فتجد حلالاتها في كعبك) (٢).

النخل والتمر في الأديان السماوية

إن الوسط الذي انبثقت منه الأديان السماوية الموحدة الثلاثة هو نفس الوسط الملائم لثمر النخل وإنتاج التمر . فاليهودية والمسيحية والإسلام أديان بشر بها سكان شبه الجزيرة العربية ، ومنها انتشرت إلى أنحاء العالم الأخرى . وقد غني الكثير ممن اعتنقوا أحد هذه الأديان بالنخل والتمر وذكر أهميتها الاقتصادية والغذائية ، وليس ذلك حسب بل أن كثيراً من النصوص الدينية التي احتوتها الكتب المقدسة لهذه الأديان قد تناولت النخل والتمر وذكر مزاياها وفوائدها .

النخل والتمر في الديانة اليهودية :

تعني لفظة « تمار » العبرية النخل والتمر معاً (٣) ومن طريف ما يروى عن اليهود أنهم لاحظوا اعتدال جذع النخلة وقوامها المديد السامق ، وخيرها الكثير الوافر ، فأطلقوا اسمها [تمار] على بناتهم رمزاً لجمالهن وتيمناً بخصوبتهن الأكيدة « في المال والبنين » . وقد ورد في الكتاب المقدس أن كنة نبيهم « يهوذا بن يعقوب » دعيت باسم [تمار] ، وكذلك كان اسم ابنة الملك ، داود [تمار] (٤).

(١) انظر المصدر السابق ص ٢٠١ .

(٢) انظر المصدر السابق ص ٢٠٣ .

(٣) حداد - عزرا ، « النخل والتمر في الكتاب المقدس والتلمود » ، رسالة صغيرة في بضع صفحات ، بغداد ١٩٤٦/١٠ .

(٤) كتاب نشيد الانشاد مجموعة من الشعر الرمزي الإلهي ، منسوبة إلى نبيهم سليمان الحكيم .

ومما يؤيد ذلك أيضاً ما ورد في كتاب [نشيد الانشاد] (*) ، حيث يشبه الحبيب خبيثته الهيفاء بنخلة فأرعة الجذع ذات عناقيل • وعلى كل حال ، لقد اجزل انبياء اليهود وعلمائهم على التخل وتناجيه والبحث على غرسه وامتدحوا التمر كثيراً • ولا أدل على ذلك مما جاء في التوراة أن [داود] حكيمة بنى اسرائيل في عهد القضاة كانت تجلس للقضاة تحت جذع نخلة عرفت بأسمها ^(١) وفي التوراة أيضاً يعتبر التمر أو عصارته (الدبس) من الاثمار السبعة الممتازة ^(٢) • كذلك ورد في الكتاب المقدس أيضاً أن جدران الهيكل الذي بناه نبيهم [سليمان] لعبادة الله كانت مكسوة بخشب الارز ومنقوش عليها صور تمثل النخل ^(٣) • وما يدلنا أيضاً على ما كان للنخل من مقام رفيع في طقوس اليهود الدينية ، أن بين مراسيم عيد المظال (عيد الغراريل) ، وهي مراسيم مازالت متبعة الى يومنا هذا ، أن يأخذ اليهودي سعفاً طرياً من لب النخل (بلعيرة لولاب) فيسجد به بطريقة خاصة ويحمله بيديه عند تلاوته صلاة العيد رمزاً للفرح والسرور ^(٤) و ^(٥) •

ومن الكتب الدينية المهمة عند اليهود ، كتاب « التلمود » ^(٦) ، ويأتى

(*) الكتاب المقدس ، تكوين ٣ و ٤ - ص ٣١ و ١٤ و ٢٧

(١) المزمور ٧ و ٨ - كتاب نشيد الانشاد •

(٢) قضاة ٥٤ - الكتاب المقدس •

(٣) تثنية - ٨ و ٨ - التوراة •

(٤) املوك ٦ و ٣٢ - الكتاب المقدس •

(٥) سفر اللاويين ٢٣ و ٤ - الكتاب المقدس •

(٦) التلمود - هو اكبر واقدم موسوعة يهودية ، تحتوى على القوانين والشعائر والمراسيم والتقاليد اليهودية المستندة الى احكام التوراة اشتغل في وضعه طائفة من علماء اليهود يعرفون بالاهورائيم (الاساتذة) وهو تلمودان الاول من وضع احنبار فلسطين يسمى التلمود الاورشليمي سنة ٤٠٨ م • والتلمود البابلي الذي وضعه علماء بابل (التلمود البابلي) سنة ٤٠٠ - ٥٠٠ م •

في الأهمية بالدرجة الثانية بعد الكتاب المقدس • وقد ورد ذكر النخل والتمر في « التلمود » بصورة تفصيلية عجيبة • ومما جاء فيه - أن بعض علماء التلمود ، يوصون الناس في طريقة استثمار دويلة « مهر - صداق » زوجاتهم بالأمور التالية حسب أهميتها^(١) :-

(١) شراء الاراضي الزراعية (٢) بيوت السكن (٣) بستين النخيل (٤) الكروم • وهناك ، أيضاً ، حكاية لطيفة عن مدى أهمية النخل والتمر في اقتصاديات البلاد ، وكان اليهود يتناقلونها وهذا نصها :- سأل احدهم يهودياً قديماً من العراق :-

- ما هي أثمار بلادكم ؟

- التمر •

- ثم ماذا ؟

- التمر أيضاً •

- فلما استغرب الرجل من هذا الجواب قال له العراقي :

- أننا نستفيد من النخل فوائد عديدة ، فأنا نستظل به من وهج الشمس ، ونأكل ثمرته ، ونعلف ماشيتنا بشواته ، ونعلن عن أفراحنا بسعفه ونتخذ من عصاته عصاً وخمراً ، ونصنع من جريدته وخوصه الاواني والحصران وغيرها من الاثاث ، ونتخذ من جذعه خشباً لسقوفنا ، وأعمدة لبيوتنا ووقوداً لطبخنا والنخ • • الخ • • فهل بعد هذا من ثمر ؟^(٢) •

النخل والتمر في الديانة المسيحية :

يقال للنبي عيسى « ع » ذو النخلة لانه ولد تحت النخلة •

وقد ورد في الانجيل : أن انتصار المسيح « ع » فرشوا سعف النخيل

(١) بابا بشر ١٥٢ ، التلمود •

(٢) كتوبوت ١٠ - التلمود •

في طريقه عندما دخل اورشليم « بيت المقدس » لأول مرة^(١) . وقد ورد في الانجيل ، بهذه المناسبة ايضاً ، بأن سعف النخل كان علامة من علامات النصر يحمل أمام المنتصرين في مواكبهم^(٢) .

ويعتبر المسيحيون - الغربيون بوجه خاص - النخلة شجرة الحياة ولذلك نرى أنه فلما تخلو نثرة من نثرات جمعية متجى التمور في «نديو» بوادي « كوجيلا » في « كاليفورنيا » في الولايات المتحدة الامريكية من صورة للتخل وفي أسفلها صورتان لآدم وحواء +

ولا زلنا نجد اليوم زهاء ٤٠٠٠ نخلة نسية في بورديكيرا (Bordighera) بمقربة من العاصمة الإيطالية ، وان سبب غرسها ووجودها هو لاجل تهيئة السعوف لاقامة الشعائر والطقوس الدينية في يوم « أحد النخل - (Palm - Sunday) كل عام في الفانيكن مقر الكنيسة البابوية في روما بإيطاليا^(٣) .

التخل والتمر في الديانة الاسلامية :

هنالك مادة غزيرة مما يمكن أن نطلق عليه « أدب النخل والتمر » في القرآن الكريم والاحاديث النبوية الشريفة ، وقد جاء شيء كثير عن التخل والتمر ومزاياها وفوائدها في الفرس والاتاج والزينة والطعام ، بحيث لا يسعنا ان نذكر الاشياء يسيراً مما يتفق وطبيعة بحثنا .

(أ) التخل والتمر في القرآن الكريم :

في القرآن الكريم ذكر مسهب للتخل ووصف بالغ لتمره وطلعه وكمه وعرجونه ، ومن يتصفح القرآن الكريم سورة سورة يجد الشيء الكثير من ذلك .

(١) يوحنا ١٢ و ١٣ - كتاب الانجيل .

(٢) رؤيات ٧ و ٩ - كتاب الانجيل .

(٣) انظر Dowson op. cit, Ip. 4 -

وهكذا ، ورد في سورة مريم [وهزي اليك بجذع النخلة] فقلت عليك رطباً جنياً^(١) ، فكلمني واشربني وقزني عينا ، فقلوا اني انزلت من رحمن صوماً فلن أكلهم اليوم انسياً .]

وجاء في سورة النخل [ومن ثمرات النخل والعناب تتخذون منه سكراً^(٢)] وروفاً حسناً ، ان في ذلك آيات لقوم يعقلون .]

وفي سورة يس [وجعلنا فيها جنات من نخيل وأعناب لياكلوا من ثمره] . وكذلك [ومن النخل من طلعها قنوان] .

وفي سورة الرحمن [والارض وضعها للانام فيها فاكهة والنخل ذات الاكمام^(٣)] .

وفي سورة الانعام [... ومن النخل من طلعها قنوان^(٤)] دانيه^(٥) .
وفي سورة الرعد (في الارض قطع متجاورات وجنات من أعناب وزرع ونخيل صنوان^(٦)) وغير صنوان^(٧)] .

وفي سورة قاف (وانزلنا من السماء ماء مباركاً فأنبتنا به جنات وحب

(١) جنياً - أي طرياً - تفسير الجلالين ، للسيوطي في شرح معظم الايات الواردة هنا .

(٢) السكر هو الشيء الذي يسد الجوع ويقال سكرت النهر - أي سددته . ولعل المعنى الضمني هو الطعام .

(٣) الاكمام - جمع كم (بكسر الكاف أو ضمه) والكم اوعية الثمر أو هي الطلع .

- انظر القيسی (قاسم) شرح الصبور في النخل والتمور بغداد سنة ١٩٤٦ ص ٣ .

(٤) قنوان جمع قنو وهو العنق ومثله صنو وصنوان .

(٥) دانيه أي قريبة المجتنى .

(٦) صنوان - صفة للنخل وهي جمع صنو (بكسر الصاد وضمها) وهي النخلة التي لها رأسان واصلها واحد .



بستان من بساتين النخيل في المنطقة الوسطى من العراق
انظر كيف استطاعت نخيلها وقاربت مرحلة العيطة الطويلة

الحصيد ، والنخل باسقات (*) لها طلع نضيد (**) رزقاً للعباد ، وأحياناً به بلدة ميتاً) •

وقد ورد الكثير من الأحاديث عن الرسول (ص) ومن ذلك الحديث القائل أطعموا نساءكم في نفاسهن التمر يخرج الولد حليماً فإنه كان طعام مريم حين ولدت ولو علم الله طعاماً خيراً من التمر لا طعمها إياه^(١) •

وقد ورد عن عائشة (رض) قالت قال رسول الله (ص) (بيت ليس فيه تمر جياح أهله)^(٢) •

وورد في الأثر : (في جوف المؤمن زاوية لا يسدها إلا التمر !!)^(٣) وورد في الأثر أيضاً : (من أظطر حائماً بشق من التمر فله الجنة)^(٤) • ونعل هذا هو السبب في زيادة استهلاك التمور العراقية في أسواق الاقطار الإسلامية في شهر رمضان من كل عام (وعلى الأخص سوق باكستان والأقسام التي يغلب فيها المسلمون من جمهورية الهند) •

وورد في الحديث (ان قامت الساعة وفي يد أحدكم فسيلة ، فإن استطاع أن لا يقوم حتى يغرسها فليغرسها^(٥)) وهذا يدل على مبلغ حرص الرسول الأعظم (ص) المسلمين على الأكل من غرس النخل والاهتمام بها •

(*) باسقات - أي طوالا - أو حوامل فيقال - ابسقت •

(**) نضيد منصوب بعضه على بعض والمراد تراكم الطلع أو كثرة ما فيه من مادة التمر •

(١) انظر الشرقي ، الشيخ علي ، رسالة في صفحة واحدة عن النخل والتمر في الدين الإسلامي •

(٢) أنظر - عيون الأخبار ، المجلد الثالث ، مبحث الطعام ص ٢٠١

(٣) الشرقي - المصدر السابق •

(٤) نفس المصدر •

(٥) وقيل أيضاً - (اذا غرست فسيلة ، وقيل الساعة تقوم فلا يمنعك أن تلبأها - أي تسقيها) -

وورد كذلك [النخل والشجر بركة على أهله وعلى عقبهم بعدهم]^(١) .
 وورد عن علي بن ابي طالب (ع) قوله (أكرموا عمتكم النخلة - أي
 بسقيها وتنقية أصولها ، فأنها خلقت من فضلة طينة آدم ، فهي بهذا الاعتبار
 عمة الأدمي من نسبه ، وليس من اشجر شجرة أكرم على الله من شجرة ولدت
 تحتها مريم بنت عمران - فاطعموا نساءكم الولد « بضم الواو وتشديد اللام »
 الرطب فإن لم يكن رطب تمر (أي فالمطعم تمر)^(٢) .

النخل والتمر في التاريخ

يعتبر النخل من أشهر الاشجار التي عرفها الإنسان منذ أقدم العهود .
 وتنفق النصوص القديمة والنصوص المقدسة وحتى الخرافات على اظهار النخل
 في مظهر الشجرة الموهوبة وكمسبح للبركة والحيرات التي لا يحصرها أي عد .
 وهكذا كان النخل طوطما وكنة عبادته ديناً واسع الانتشار بين الكلدانيين
 والآشوريين . ولعله معروف لدى الكثير بأن النخلة معروفة في بعض الكتب
 المقدسة باسم (شجرة الحياة - Tree of life) . وقد شهدت مولد السيد
 المسيح حسب العقيدة الإسلامية .

ومما يجدر ذكره ان العقائد الاغريقية ترى في النخل الها من آلهة
 اليونان . ثم ان اليونانيين انفسهم قد اطلقوا على النخلة اسم (البحارة الفينيقيين)
 باعتبار ان الاخيرين هم الذين ساعدوا على اشعة عرس النخل في الاقاليم
 المحيطة بحوض البحر الابيض المتوسط سيما بلاد المغرب . وقد لاحظ
 اليونان القدماء أيضاً لون التمر الاحمر الداكن فاطلقوا عليه اسم (فوينكس)
 أو (فواينكس) ومعناه اللون الاحمر عند الاغريق^(٣) .

(١) إحدى اللافتات التي علفت في مكان الاحتفال بيوم الشجرة في
 الزعفرانية في ١٨-٣-١٩٥٦ .

(٢) القيسي ، المصدر السابق ص ٣ ، والشرقي ، المصدر السابق ص ١

(٣) راجع دليل مؤتمر تونس الدولي - (٦ - ١٢ تشرين الثاني سنة

١٩٥٠ في مدينة تونس) ص ١٢١ - ١٤٠

وعلى كل حال ، لا زال البحث عن نخل العراق وسوره ، فلابد لي أن
أذكر طرفاً مفيداً عما ورد من الحقائق في هذا الصدد .

فمن ناحية التسمية ، يذكر لنا الباحثة المحقق الأستاذ طه باقر (انسه
لا يوجد في اللغات السامية اسم مشترك للنخل)^(١) .

وهكذا فإن اسم النخل بالبابلية (كشيماور) [بالكاف الفارسية] وهو
مشتق من الكلمة السومرية (كشيماور Jishimmaru) .

ويسمى التمر - أي التمر - بالاسم السومري (زو - لوم - ما)^(٢) .
ولعل الكلمة (سولفو)^(٣) البابلية مشتقة من اللفظ .

واسم التمر في الآرامية (دقلة - Diqla) . وفي العبرية (تمار -
Tamar) . وفي اللغة الحبشية (تامارت - Tamart) أما في العربية
فاللفظة معروفة وهي التمر المثمرة والنخل للشجرة .

ويبدو من بحث الأستاذ طه باقر المنشور في مجلة (سومر) البغدادية
المذكورة آنفاً أنه يتفق في الرأي مع القائلين بأن الاسم المكون من الأحرف
(تمار) هو اسم النخل العام في اللغات السامية البدائية . ولا أدل على ذلك من
التطابق الظاهر بين اللفظين الساميتين الحبشية والعبرية بالرغم مما بينهما من
بون شاسع وليس ذلك حسب بل ان التمر في العربية يعنى شجر النخل
ايضاً بالإضافة الى التمر ، وان كانت الكلمة تعنى في الأصل شجر النخل
ثم استعملت للتمر فقط .

ولعل في المقارنة طرافة أن تذكر بهذه المناسبة ان اسم النخلة في اللغة
الهيروغليفية هو (بئر - Bnr) أو (بئرت - Bnrt) وهو لفظ

(١) راجع طه باقر - المصدر السابق .

(٢) Zu - lum - ma

(٣) Sulluppu

مصرى أصيل • وهكذا فإن الأستاذ (بوبينو) يستتبع من الاختلاف الواضح في التسمية بين اللغات السامية بمجموعها وبين اللغة الهيروغليفية حقيقة تتصل بالموطن الأصلي للنخل وعلاقته ببلاد مصر قديماً (لو أن النخلة قد انتقلت الى مصر من جنوب شبه الجزيرة العربية لكان من المرجح ان يتقل اسمها السامي المعروف في موطنها الأصلي •) كما ان الاسم الهيروغليفي المذكور يعطى معنى (الحلاوة) لذلك يستبعد ان يكون اطلاق هذا الاسم على شجرة برية من نوع النخلة • وبناء على كل هذا يزعم (بوبينو)^(١) ان النخلة زرعت في مصر من قبل قوم استوطنوا مصر قبل عهد قدماء المصريين، الا انه تم بعد ذلك ادخال بعض التحسينات على الشجرة بطريقة الانتخاب بسرور الوقت^(٢) •

ومما يجدر التنويه به أن معظم العناصر السامية كانت تقدس النخل حتى ان بعض اسماء الاعلام من سلالة أور الثالثة تشير اشارة لا غبار عليها الى قدسية النخل عند الاقدمين في العراق^(٣) •

ولا يقف الامر - في هذا الصدد - عند أهل العراق الاقدمين حسب بل ان المصريين القدماء قد درجوا على نفس النوال اذ اعتبروا النخلة (شجرة الفردوس) •

ولم يقتصر الامر على السكان الاقدمين من وادي الرافدين والنيل ، بل ان شجرة النخلة قد قدست في عهد الجاهلية وعبدت في بعض المواضع^(٤)

(١) Popenoe P. B., Geographical Review, P. I راجع
Vol Xvi 1926 P.P. 117 - 122.

(٢) و (٣) طه باقر المصدر السابق •

(٤) انظر الطبري - طبعه لايدن ١٨٧٩ ج ١ النص ٩٢٢ (النخلة المقدسة في نجران) •

كذلك هناك ما قيل عن علاقة النخل بموضع عبادة العزى^(١) والعزى على رأي معظم الباحثين شكل من أشكال عشتار البابلية وأنها كانت (أم هبل) الذى يقابل (ذو الشرى) النبطى^(٢) .

وللدلالة على ما كان للنخل من أهمية بالغة في العراق القديم ان بعض المنحوتات الآشورية تصور لنا أحياناً - في مناظر الحروب الآشورية - الجنود الآشوريين وهم يقطعون ويقلعون بساتين النخل العائدة الى مدن الاعداء المحاصرة - وهم انما يفعلون ذلك للقضاء على متاومة الاعداء بحرمانهم من أهم مصادر قوتهم .

وقد تضمنت شريعة حمورابى احكاماً عديدة بالنخلة وغرسها والتلقيح وبأمور كثيرة أخرى لها علاقة بها وبمستوجاتها . واهم المواد الواردة فى الشريعة المذكورة المادة التاسعة والخمسون منها حيث تفرض غرامة كبيرة على من يقطع شجرة نخل حيث جعلت الغرامة نصف (من) من الفضة (أى نحو نصف رطل انكليزى) لكل نخلة . وهذه غرامة باهظة بالنسبة الى اقتصاد ذلك الزمان . ومن المواد الأخرى الواردة فى شريعة حمورابى بشأن النخل والتمر المواد (٦١) و (٦٢) و (٦٣) و (٦٤) و (٦٥) . وعلى سبيل المثال تنص المادة الرابعة والستون على أنه (اذا أعطى رجل بستاناً الى فلاح للتلقيح والعناية فعلى الفلاح أن يسلم ثلثي حاصل البستان الى صاحبها طوال مدة عمله فى البستان ويأخذ لنفسه الثلث^(٣) . وتنص المادة الخامسة والستون على أنه

(١) راجع طه باقر المرجع السابق وكذلك .

Wellhausen, Heidentum, p. 38

(٢) راجع طه باقر المرجع السابق وكذلك Hebraica, X p. 58

(٣) المقصود السابق ص ٤٦٠ - ٤٦٦ - يروى الاستاذ طه باقر « انه توجد وثيقة عقد من زمن حمورابى فيها مبدأ التزام بستان النخل مقابل كمية من التمر » .

(إذا أهمل البستاني ولم يلقح البستان وسبب ت قليل الحاصل فعليه ان يؤدي
أجار البستان على أساس البساتين المجاورة) •

وهناك مقارنات طريقة في كثير من نواحي زراعة النخل وإنتاج التبر
في العراقين القديم والحديث مما سيرد ذكره في الفصول القادمة من الكتاب •



• الختم وصورته
ويتألف الختم من
حجر ابيض كان
يستعمله الاكاديون
(٢٤٧٠ - ٢٢٨٥)

ق. م. • وهو يمثل
نخلة بين رجلين •
أصل الختم محفوظ
في المتحف العراقي •



الفصل الاول

العوامل الجغرافية

النخل كبقية النباتات لا ينجح غرسه ولا تؤتي اكله الا اذا توافرت عوامل جغرافية معينة تتصل بخط العرض الجغرافي وبالبيئة الطبيعية المتعلقة بسطح الارض من حيث التضاريس والمناخ السائد ، وبالتربة وبموارد الماء ، وليس ذلك حسب بل الى جانبها توجد عوامل أخرى لا تقل اهمية عن سابقتها ان لم تفقها ، وهذه هي العوامل المرتبطة بالانسان نفسه من حيث نشاطه وفعالياته الناجمة عن قيامه بعمليات تحضير الارض وتهيتها للغرس وبالرى والبزل والغرس والعناية بالنبات ذاته والقيام بالتسميد واعمال تزيير الحرقان وتركيز السمغ وتكريب الجريد وتبدلية العشوق وتلقيح الطلع وتخفيف حمل الثمر وجنيه وجذء وما الى ذلك من العوامل التى يطلق عليها فى العادة اسم العوامل البشرية . وسيدو جليا دور فلاح النخل بعد تحليل هذه الفعاليات فى ضوء الدراسات الجغرافية الحديثة وأن أى نجاح مرتقب فى زراعة النخيل واثاج التمور متوقف الى أقصى حد على نوع المجهود الذى يبذله الفلاح فى هذا المجال .

العوامل الطبيعية

خط العرض :

مما لا مرء فيه أن لخط العرض الجغرافى تأثيراً بيئياً فى نوع النبات النامى (الطبيعى التلقائى النمو ، أو المزروع) فى مختلف جهات سطح الكرة الارضية باعتبار العلاقة الوثيقة - المعروفة طبعاً - بين ارتفاع درجات الحرارة وانخفاضها بتأثير القرب والبعد من خط الاستواء على التوالى ، وذلك بطبيعة الحال نتيجة لعمودية أشعة الشمس أو ميلانها . ويجب ان يؤخذ بنظر

الاعتبار - بالطبع - الموقع بالنسبة لليابسة والماء وصلتها بالعوامل المحلية المتعلقة بالتضاريس الأرضية والعوامل المحلية الأخرى التي تجعل أحيانا خط العرض الجغرافي عاملا ليس ذا بال +

ويذكر لنا أحد الباحثين^(١) أنه (استنادا على دراسة طبقات الأرض وحسب قول المؤرخين بول) و (بفتو) - كان النخل في العصر الحجري الحديث يمتد الى المناطق الشمالية الواقعة في مستوى خط العرض الجغرافي الخامس والخمسين في القارة الأوراسية + وكانت زراعته تمتد على نطاق واسع في القارة الأفريقية بأكملها ابتداء من شمالي خط الاستواء وجنوبيه ، ولكن انتشاره أخذ يقلص نظرا لتطور الظروف الطبيعية المتصلة بالمناخ وتطوره + ويلاحظ أنه في آخر العصر الحجري ابتداء جفاف اقليم الصحراء فنجم عن هذا الجفاف اضمحلال أجناس عديدة من النباتات والأشجار بينما قدر لغيرها البقاء والتأقلم الى المناخ الجديد الناشئ عن الجفاف + وفي العصر الحجري الحديث تطور المناخ تطورا حسنا حتى أصبح في امكان بعض النباتات التي لم تستطع مقاومة الجفاف في بداية العصر ان تنمو من جديد ، بيد ان الجفاف عاد يسود اقليم الصحراء من جديد حيث بدأ يتخذ طابعه الذي يشبه مناخ الصحراء في الوقت الحاضر + وتأقلم النخل لظروف هذا المناخ ولكن انتشاره الواسع أخذ يتضاءل في الاقليم الصحراوي المداري الاصيل وأخذ يتركز في ضفاف الأنهار من نفس الاقليم وفي الجهات الأخرى المتوقرة المياه +)

أما عن علاقة توزيع النخل في العالم باعتبار خط العرض فان غاية امتداد لها باتجاه خط الاستواء - هي واحات (ماو) وشرقي واحات (كانم) في منطقة بحيرة (تشاد) الواقعة جميعها في أفريقيا المدارية عند خط

(١) انظر - M. Peru, Bulletin d, Information Office

Tunisien De Standardisation), Decembre, 1950, P. 111.

P. 123.

العرض $30/14$ درجة شمال خط الاستواء ، مع الملاحظة بأن نخيل هذه الواحات تنتج تموراً جافة وليست جيدة في حين أن واحات (الهنبورى) السودانية الواقعة عند خط العرض 15 درجة شمالاً أيضاً ذات نخيل زاهية جداً وإن كانت تمورها هي الأخرى لا تعتبر جيدة بالقياس بتمور العسراف وبلاد المغرب •

وهناك مناطق أخرى في العالم - باعتبار خط العرض - تمثل فيها النخيل ولكن نخيلها لا تثمر ، وهي إن أثمرت فإن تمورها قليلة الكمية ودنية النوع غير كاملة الصفات • ومن أمثلة النخيل غير المنتجة نخيل ولايس (بروفنص) الفرنسية عند الدرجة $43/20$ درجة شمالاً ونخيل منطقة روم (الإيطالية عند الدرجة $41/38$ شمالاً ، ونخيل دماشيا الإسبانية عند الدرجة $43/30$ شمالاً ، ونخيل بلاد الاناضول عند الدرجة $38/32$ شمالاً ونخيل عقرة العراقية عند الدرجة $37-30$ شمالاً على وجه التقريب •

أما المناطق التي تتوزع فيها النخيل ويوجد انتاجها من التمور فهى العراق بين الدرجتين 30 و 34 شمالاً على وجه التقريب (جنوبى الخط الوهمى الممتد بين خانقين على نهر دجلة وتكريت على دجلة وهي على الفرات) وكذلك نخيل الجزائر وتونس عند الدرجة 30 شمالاً وفى ليبيا عند الدرجة 33 شمالاً تقريباً وفى منطقة الأطلس فى المغرب بين الدرجتين 33 و 36 شمالاً وفى واحة «أولتشي» الإسبانية عند خط العرض $44/39$ درجة شمالاً وفى جزر المالديف (الكنارى) عند خط العرض $29-30$ درجة شمالاً • وفى سوريا عند الدرجة $31-32$ شمالاً وفى فلسطين بمنطقة أريحا وعند ايلات الدرجة 33 شمالاً • وفى ايران عند الدرجة $19/33$ شمالاً وفى الولايات المتحدة الأمريكية - فى وادى كوجيلا بكاليفورنيا بوجه خاص - حوالى خط العرض 35 درجة شمالاً •

أما تأثير خط العرض بالنسبة لبيئة العراق وملائمتها نمو النخيل و إنتاج التمور فيمكن القول بأنه نظراً لتوافر العوامل الطبيعية والبشرية الأخرى مثلاً تماماً ونموذجياً - كما سنرى - فإن النخيل منتشرة في جميع الانحاء التي تتوفر فيها المياه بوجه خاص وإن كان انتشارها يختلف باختلاف الجهات اختلافاً واضحاً من حيث الكثافة والاكتظاظ والانتشار المتأثر • فمن ناحية تزدهم النخيل في منطقة شط العرب حوالي ٣٠ - ٣١ درجة شمالاً ازدهاماً هائلاً في حين أنها تأخذ في القلة من حيث الكثافة بحيث تبدو متناثرة كلما بعدنا عن ضفاف الأنهار وكلما اتجهنا شمالاً وغرباً حتى لا نجد سوى بضعة نخلات في الموصل ونخلة واحدة في منطقة (عقرة) عند خط العرض ٣٧ درجة شمالاً كما المحاء • وسبب نموها (بالرغم من ارتفاع الأقليم) هو أنها في منأى عن ظروف المناخ القاسية المهلكة لها في فصل الشتاء باعتبار ازدهارها في حمى مرتفع من الأرض هو بمثابة مصد أعوادى مناخ الشتاء القاسى •

وبالخلاصة يمكن القول فيما يتعلق بالعراق بأن خط العرض ٣٠/٣٤ درجة شمالاً على وجه التقريب هو الحد الأقصى الشمالى لنجاح زراعة النخيل وإنتاج التمور بصورة طبيعية •

شكل سطح الأرض :

أن من أهم العوامل الجغرافية ذات التأثير الكبير في توزيع النبات في العالم هو العامل المتعلق بالتضاريس • وبالنسبة للنخيل فأنها تجود زراعتها في الأقاليم السهلية من العالم بوجه عام • وتعتبر السهول الفيضية - سهول الأنهار - أحسن الجهات التي ينتج فيها غرس النخيل نجاحاً تاماً على أن تتوفر شروط الغرس الأخرى المشار إليها آنفاً • وتنمو كذلك في الجهات الصحراوية السهلية سيما الواحات التي تيسر لها المياه • ومن دراسة توزيع النخيل في جهات الكرة الأرضية التي يتسم سطحها بالميزة التضاريسية المذكورة يبدو لنا أنها نامية في الأراضي السهلية التي هي دون الخمسمائة متر فوق مستوى سطح

البحر • وبالرغم من ذلك فإننا نجد نخيلاً نامية في جهات من العالم يزيد ارتفاعها على القدر المذكور • وعلى سبيل المثال نجد نخلة واحدة مزدهرة في مدينة عقرة العراقية في المنطقة الجبلية الشماليّة وهي مستظلة بسفح جبل لتكون بمأمن من عوامل المناخ القارس البرد ورياحه الباردة المهلكة للنخيل وليس ذلك حسب بل يذكر لنا أحد الباحثين الإيطاليين^(١) (توجد النخيل نامية في اريتريا في الجهات المرتفعة التي تصل الى زهاء ١٠٠٠م فوق مستوى البحر بالنسبة للجبال الواقعة في القسم الغربي من الاقليم ، كما تنمو في المرتفعات الشرقية التي تصل في ارتفاعها الى زهاء ١٥٠٠م ، وكلها نخيل مثمرة) •

ومن دراسة توزيع النخيل في العراق يبدو جلياً أنها مقصورة على سهل العراق سيما قسمة الجنوبي وان الخط الوهمي الممتد بين خافقين وتكريت وهيئ الوارد ذكره آنفاً ، هو الحد الشمالي للمنطقة التي تنمو فيها النخيل وتشر على اساس أن المنطقة الواقعة الى جنوب الخط المذكور هي البيئة الصالحة المثالية لزراعة النخيل ونتاج التمور • وهكذا كان سهل العراق الجنوبي أهم جهات العالم على الاطلاق في زراعة النخيل ونتاج التمور •

التربة :

تعتبر التربة عاملاً جغرافياً حيوياً في تحديد زراعة النخيل ونجاح نموها واعطاء الثمر المطلوب نوعاً وكمية •

وتنمو النخيل في انواع كثيرة من التربة • فمن ناحية تجود في التربة الطموية الممثلة في حياض الانهار ، ومن ناحية أخرى تجدها مزدهرة في المناطق ذات التربة الرملية الممثلة بوجه خاص في بلاد الجزائر وفي كاليفورنيا بالولايات المتحدة الأمريكية ، وفي الاراضي الجيرية التي تمتاز بها تربة

(١) راجع المصدر السابق دليل مؤتمير التمور الدولي (تونس ١٩٥٠)

تونس • بيد أنه ينبغي أن تكون التربة عنيقة غير متماسكة تماسكاً كلياً^(١) .
 أما في العراق • فإن الملحوظ أن بساتين النخيل منتشرة في أنحاء مختلفة
 منه بحيث يبدو نموها وانتشارها ناجحين في أنواع مختلفة من التربة فمن^(٢)
 جهة نجدتها نامية في إقليم زرباطية (في منطقة السهل المرحى حول كلال
 بدر - لواء الكوت) وتربة هذا الإقليم جيرية صلصاية • ونراها من جهة
 ثانية نامية في التربة الرملية بمنطقة الشعيبة • وليس ذلك حسب بل أن
 النخيل تتحمل درجة ملحوظة من الملوحة في التربة باقيا مع اشجار
 الفاكهة والنباتات الأخرى النامية في العراق بوجه عام • كما أنها تتحمل
 التربة ذات الرطوبة العالية وبصورة مستمرة • وبالعكس ذلك أيضا في وسع
 النخيل أن تتحمل العطش الناجم لها من انقطاع مياه الري فترة من الوقت ولو
 طالت هذه الفترة لتبلغ بضع سنين • وبالرغم من كل ذلك فإن أجود أنواع
 النمر في العراق كافة تنتجها بعض النخيل النامية في السهول المروحية
 الواقعة بمقربة من مقدمات المرتفعات الشرقية - أي تلك النخيل المزدهرة في
 كل من (بدر) و (مندلي) حيث تمثل التربة الجيرية التي تعود في أصلها
 إلى تكوينات الطبقات الجيرية المشبعة في المرتفعات الشرقية •

مصادر المياه :

النخيل من أكثر النباتات حبا للمياه ، فكلما توافرت المياه وغزرت كان
 نموها اعظم وبدت ذات نظارة ورواء فضلا عن اعطائها الثمر الجيد نوعا
 وكمية • ويلاحظ أنه إلى جانب ذلك أن النخيل تتحمل العطش أكثر من
 غيرها من اشجار الفاكهة وذلك خصوصا في الجهات قليلة المياه •

أما في العراق فليس خافيا أن بساتين النخيل منتشرة إلى ضفاف الأنهار

(١) راجع المصدر السابق (دليل مؤتمري الثمر النمر المولى) ص ١٢٦ و ١٢٧

(٢) راجع Dowson, op. cit. p. 8

وروافدها والجداول الاروائية المتصلة بها . ومن هنا كان اعتماد هذه البساتين على مياه هذه الانهار والروافد والجداول عن طريق وسائل الري المعروفة . ويجدر بنا ان نشير اشارة خاطفة الى ان الري في العراق ينقسم من حيث الطرق والوسائل الى ما ياتي :

١ [الري السيجي • و ٢] الري الضخى •

والري السيجي هو الري الذي يتحقق من انبعاث مياه الانهار الى الاراضي الزراعية دون اللجوء الى استعمال الآلات ، في حين ان الري الضخى هو النوع المعتمد على الآلات الرافعة سيما المضخات الآلية •

والري السيجي بدوره ينقسم الى صنفين هما :

(أ) الري المباشر أو الري غير المنظم (ويقابله في مصر الري الحوضي) حيث تفتح صدور الجداول والسواقي اثناء موسم الفيضان ليسمح للمياه بالانسياب قد يؤدي احياناً الى غمر الاراضي بالمياه فيتسبب الغرق وتحدث الكارثة حينذاك • وثمة سيئة اخرى وهي أن الفائدة المتحققة تقتصر على موسم الفيضان فقط وهو فصل قصير من ناحية ، ومتأخر بالنسبة للمحاصيل الشتوية ومبكر بالنسبة لمزارع المحاصيل الصيفية •

(ب) الري السيجي المنظم - وهو الري الذي يتحقق عن طريق جداول الارواء التي تنظمها السدود والنواظم ذات البوابات • والعادة أن تنصرف المياه الى الاراضي الزراعية المعتمدة على هذه الجداول وفق خطة متفق عليها بشأن استعمال السدة والنواظم من حيث فتح ابوابها او غلقها حسب ما هو مطلوب في موسم الفيضان والصيهود • ويسير هذا الاسلوب من الري ان المياه متوفرة طول العام • لذلك يسمى هذا النوع بالري الدائم •

ويمكن ان ندخل (ري المد) المتمثل في منطقة شط العرب بصفة خاصة ، ضمن الري السيجي ، ومن انواع الري الدائم باعتبار حدوث ظاهرتي المد والجزر يومياً وبصورة مستمرة •

ومن دراسة احصاء توزيع النخيل في العراق وعمل خريطة لذلك يبدو لنا وجود دابطة وثيقة بين توزيع بساتين النخيل وتكاثرها (في ضفاف الأنهار والجداول) وبين المناطق الأروائية الكبرى + وأولها - بالطبع - منطقة شط العرب وتليها منطقة الفرات الأوسط والأدنى حيث توجد سدة الهندية والجداول الأروائية الكثيرة المنبثة من أمام السدة ، وكذلك الجداول الفرعية التي تنظم صدورها النواظم + والثالثة هي منطقة ديالى حيث توجد بساتين النخيل المنتشرة على ضفاف النهر نفسه وضاف الجداول الخمسة المنبثة من أمام سد ديالى الثالث . أما مناطق بساتين النخيل الأخرى الممثلة بلواء بغداد ولواء الكوت والعمارة والديلم فأنها هي جميعها تعتمد في حاجتها من المياه على الري الضخمي .

وتحتاج النخيل الى مياه الري الكثيرة في العادة في الحقبة التي تسبق مرحلة نضجها التام وتشتد حاجة القسيل الى الماء في الأسابيع الأربعة الأولى وبمعدل مرتين في الأسبوع لكل من الأسابيع الثلاثة الأخرى . وبعد ذلك فإن النخل القسيل يحتاج في المعدل الى نحو ٢٥-٥٠ رية في السنة الواحدة حتى بلوغ القسيل مرحلة النضوة ، وعندئذ تكون النخلة ذات جذور طويلة بإمكانها الحصول على المياه من الأعماق القريبة ولا سيما تلك التي تتمثل في ضفاف الجداول والأنهار .

ومما يجدر ذكره ان الحاجة الى مياه الري (من حيث كسيتها وعددها الريات ، تختلف باختلاف نوع التربة فضلاً عن نوع المناخ السائد وفصله من حيث الحرارة والبرودة والجفاف والرطوبة في الصيف والشتاء ، ويلاحظ ان حاجة التربة الطينية أقل من نظيرتها التربة التي تزيد فيها نسبة الرمال نظراً لان الأولى تحتفظ بالماء وذلك لقلة مساهمها في حين ان المياه تسرب في حالة نوع التربة الرملية ذات المسامات التي تؤدي الى غور المياه الى الأعماق البعيدة في الأرض .

وشتاؤ منطقة شط العرب بأن بساتين النخيل تعتمد في ريتها على ظاهرة المد حيث ترتفع المياه في الشط وتنساب في الجداول التي تتخلل البساتين . ويضاف في موسم الصيف أن تسخ مياه الشط يسبب موسم صيھود الرافدين لذلك يعتمد جزئياً على الري القنخي بواسطة المضخات المنصوبة على ضفاف الجداول مع الملاحظة بأن هذه المضخات يستفاد منها أيضاً في بزل المياه الزائدة عن حاجة البساتين أثناء فصل الربيع وهو فصل الفيضان .

وقد دلت التجارب العملية في بساتين النخل في العراق كافة ولا سيما منطقة البصرة ان النخلة تحتاج الى الري في الوقت الذي يلي موسم جنسي التمور . ويمكن تفسير ذلك بالحقيقة المتعلقة بقضية تكون الطلع الجديد في النخل بعد مرور زهاء ستة اسابيع بعد موسم تظاف التمور . وهكذا فإن الري في هذه الحقبة مسألة ضرورية لتنشيط النخل وتقويتها لتكوين الطلع فيها .

ودلت التجربة العملية أيضاً أن الاكثار من الريات قليل موسم التلقيح (من أواسط شباط الى أواخر نيسان) ، مما ينشط ازدهار الطلع وفعاليتھ ويؤدي الامر الى نجاح عملية التلقيح في وقت قصير .

ودلت التجربة فلاح النخل كذلك على لزوم الاكثار من الريات في اوقات بداية ظهور الثمار حتى اجتيازها مرحلة الحلال مما يؤدي الامر الى جودة الثمار والتعجيل بالنضج .

وهناك أمور أخرى تتعلق بالري ومظاهره المختلفة في منطقة شط العرب سيحییء الذكر عنها في الفصل الخاص بلواء البصرة في هذا الكتاب .

العوامل البشرية

ملكية الارض والمغارسة :

قبل تنفيذ قانون الاصلاح الزراعي في ٣٠ ايلول سنة ١٩٥٨ وجدت

في العراق نظم للملكية^(١) قلنا وجد نظيرها في أقطار العالم الاخرى . ويمكن تلخيص الاصدف الأساسية للاراضي وملكيها قبل صدور قانون المذكور الى ما يأتي :

(١) الاراضي المملوكة - وهي الاراضي التي تسمى احياناً (ملك صرف) والتي يتصرف بها صاحبها على وجه الملكية بما فيها رقبته وحقوقها كافة اذ يجوز له بيعها ورهنها ووقفها والايصاء بها من بعده لورثته الشرعيين حيث تنتقل هذه الملكية لهؤلاء وليس للحكومة حق التدخل فيها ...

(٢) الاراضي المتروكة - وهي الاراضي التي ترك حق الانتفاع بها للجمهور ومن امثلتها الطرق والانهار والمقابر العامة والمترحات والنخ ...

(٣) الاراضي الموقوفة - وهي الاراضي التي تكون حقوق التصرف فيها وينافعها موقوفة ومخصصة الى احدى الجهات الخيرية ...

(٤) الاراضي الاميرية - وهي اراضي الدولة ... وتنقسم الى ما يأتي :

(أ) الاراضي الاميرية المفوضة بالطابو - وهي الاراضي الاميرية التي احالت الدولة حقوق التصرف بها الى الاشخاص مقابل بدل معجل يعطى بالطابو ...

(ب) الاراضي الاميرية الممنوحة باللزمة^(٢) - وهي الاراضي الاميرية التي تطلق عليها اسم الاراضي الاميرية غير المفوضة والتي تمنح حقوق التصرف فيها وفق قانون اللزمة رقم ٥١ لسنة ١٩٣٢ .

(ج) الاراضي الاميرية الصرفة - وهي التي هي ليست بتصرف اي

(١) ان اول قانون وضع بشأن تنظيم اسس الملكية في العراق هو «قانون تسوية حقوق الاراضي» رقم ٥٠ لسنة ١٩٣٢ (وتعديلاته الكثيرة) .
(٢) وتلخص حقوق اللزمة بأنها الحقوق التي نالتها افراد القبائل التي احتلت - اول الامر قطعاً من الاراضي الاميرية - ويحق لذلك الشخص الذي يسمى بالملتزم الاول حق السكنى والزراعة فقط ...

شخص ولم يسبق عرسها أو زراعتها أو استثمارها من قبل احد خلال الـ ١٥ سنة السابقة لتاريخ اعلان التسوية في المنطقة .

وفيما يخص العلاقة بين ملكية الارض وبين بساين النخيل فالملاحظ أن التصرف بالاراضي التي تحتلها البساين أو تلك التي ستعرس نخيلاً في المستقبل يكون وفق احد الوجوه التالية :

(١) البساين التي تم تفويض أرضها بالطابو :- وهذه هي التي يتصرف بها مالكيها تصرفاً حراً عدا الايصاء بها .

(٢) البساين الاميرية الصرفة :- وهي البساين التي هي ملك الحكومة المشثلة بوزارة المالية ، وتقوم هذه الوزارة بتأجيرها عن طريق المزايدة او وفق الطرق الاخرى المتخذة حسب العرف المحلي للمنطقة التي تمثل فيها هذه البساين .

(٣) بساين الاوقاف :- وهي أما اوقاف عمومية او نبوية أو ذرية (وهذه قد أجزت تصفيتها بالنسبة للمرتزقة والمستحقين منذ عهد قريب جداً) + وشأن هذه البساين شأن بقية املاك الاوقاف حيث تشرف عليها مديرية الاوقاف العامة والدوائر التابعة لها حيث تقوم هي ومؤسساتها بتأجيرها أو اعطائها الى فلاحى النخيل بطريقة التبعية سيما التبعية التمييزية .

(٤) البساين المملوكة ملكاً صرفاً :- وهي البساين التي يمتلكها اصحابها ويتصرفون بها على وجه الملكية المطلقة ويسمى اصحابها بالمالك . ويكون التصرف بساين النخيل وفلاحتها في العراق وفق احدى الطريقتين التاليتين :

(أ) التصرف المباشر :- حيث يشرف المالك بنفسه على أرض بستانه وقد يكون المالك نفسه هو الفلاح اذا ما كانت المساحة صغيرة وامكانياته الاقتصادية محدودة لا تؤهله الاستعانة بفلاح مأجور (اما اجرة معينة لوقت

معين أو بتخصيص حصة له في ثمار النخل والخضروات التي تزرع في
البيستان) •

أما اذا كانت احوال الملاك الاقتصادية تؤهله لان يقوم بالأشراف
والادارة فقط ، فانه يترك العمل الجسماني الى اشخاص آخرين هم
فلاحوا النخل •

(ب) التصرف غير المباشر :- ويكون ذلك عن طريق نظام المغارسة
الذي يسمى في منطقة شط العرب بصفة خاصة بأسم نظام التبعات • والمقصود
بالتبعات هو نظام المغارسة والزراعة في بساتين النخل ...

والتبعة - ^(١) هي نوع من الاتفاق الحاصل بين مزارع النخل (التعاب)
وبين الملاك وفق شروط معينة • وفي العادة ان يتم الاتفاق بين الفريقين -
التعاب والملاك - حسب احدي الطريقتين التاليتين :-

(١) المساهمة في انتاج التمور ومنتجات التخييل الأخرى ، او ،
المساهمة في المحاصيل الحقلية المزروعة بين النخل بالاضافة الى المشاركة في
التمور ومنتجات النخل ... والعادة ان يتم الاتفاق على احد الاحتمالين
السابقين •

(٢) المساهمة في ملكية النخل واشجار الفاكهة الأخرى (لا ارض
البيستان) أو المساهمة في ملكية النخل واشجار الفاكهة فضلاً عن مشاركة
الفريقين في المحاصيل الحقلية والخضروات الأخرى •

وجرياً على ما يتطلبه العرف والعادة ، بخصوص نظام التبعات ، فإن
هنالك حصة معينة للملاك تسمى بأسم رقة الأرض وهي الربع الكامل مسا
تقدم من الاحتمالات ولقاء لا شيء مطلقاً يعوض به التعاب • وبعد استخراج

(١) راجع - الدباغ - المصدر السابق ص ٢٠٥ - ٢٠٧ وكذلك انظر -
فيضي ، المحامي الحاج سليمان (نظام التبعات في البصرة) البصرة ١٩٤٦ •

« رتبة الأرض » المذكورة يحق للتعاب حينذاك أن يكون مائلاً لحصته
المخصوص عليها في القنالة . وفي العادة يساوى ذلك ربع الباقي في أكثر
الأحيان . ولو احتسبنا ذلك على الأساس المثوى ، تكون حصة التعاب ١٨ و ٧٥
بالمائة من المجنوع الكلى - أو أقل من الخمس بقليل .
ويلاحظ أن المسألة واضحة بخصوص الطريقة الأولى ، وهي المساهمة
بمحصول الغرس والزرع .

أما الطريقة الثانية ، وهي طريقة المساهمة بامتلاك النخيل وأشجار
الفاكهة الأخرى ، أو بجميع الغرس والمزروعات التى تشغلها أرض البستان
ولاجل توضيح ذلك ، يمكن القول بأن هناك نوعين من التعبات هما :
(١) التعبة الطينية . و (٢) التعبة التشمينية .

وفي التعبة الطينية يحق للتعاب أن يمتلك حصته (١٨ و ٧٥ بالمائة) من
الأرض المعبوة بعد استخراج الرقبة وتسجيل الأرض (بمزروعاتها وغرسها)
باسمها فى سجلات الطابو .

والتعبة التشمينية هي التعبة التى يحق فيها للتعاب المساهمة فى محصول
الغرس والزرع ليس الا ووفق التفاصيل المذكورة آنفاً . ولنا عودة لبحث
هذا الموضوع فى الفصل الخاص بالبصرة .

استعمال السماد :

يعتبر التسميد احد أركان الزراعة الحديثة فى العالم . والمقصود
بالتسميد تجهيز الأرض بالمواد الغذائية - المعدنية أو العضوية - التى فقدتها
لتنمو نوع معين من الزرع والغرس فيها واستفادها هذه المواد بمرور الوقت ،
أو أن تكون الأرض بطبيعتها ممتلئة الى نوع من هذه المواد التى يحتاجها
زرع معين أو غرس خاص .

وشأن النخيل شأن غيرها من أنواع النبات ، تحتاج الى المواد الغذائية
التي تمتصها جذورها من تربة الارض انلمية فيها .

ولا شك ان كل فلاح ومزارع يدرك أهمية الاسمدة بالنسبة للغرس
أو الزراعة في كل مكان وفي جميع المناسبات * ولا تستثنى النخيل من ذلك .
بل يمكن اعتبارها أولى الأشجار حاجة للسماد * وكلما وجهت العناية نحو
الاستفادة من الاسمدة المجهزة لأرض النخيل وثمرتها كلما كان المتوقع تضاد
الغرس وازدهارها وجودة الحاصل نوعاً وكمية .

وهناك أصول - أو قواعد - في تسميد نباتين النخيل ينبغي الأخذ
أو الاسترشاد بها على أقل تقدير ^(١) . وتلخص بأمور معينة أهمها نوع
السماد المستعمل ، والاقوات الضرورية للتسميد ، وكميات السماد التي تحتاجها
النخلة الواحدة والطريقة التي يلزم اتباعها في التسميد .

وهكذا هنالك نوعان من السماد هما السماد البلدي البدائي والسماد
الكيمياوي والاول هو السماد الحيواني المأخوذ من الفضلات الحيوانية سيما
فضلات البقر وفضلات اسطبلات المستوطنات (القرى والمدن الصغيرة والكبيرة)
القريبة من نباتين النخيل . ويطلق على هذا السماد اسم (الدمن) عند
فلاحى النخيل . اضيف الى ذلك كله فضلات ونفايات المدينة التي تعتبر هي
الآخرى من الاسمدة البلدية التي يستفاد منها في تسميد نباتين النخيل .
ويمكن القول بأن السماد البلدي هو الشائع الاستعمال في العراق * أما
السماد الكيماوي ، وان كان قد أصبح ميسوراً الآن في مدن العراق الكبرى
بيد أن استعماله محدود جداً ولا يستعمله سوى طبقة الملاك الذين اتاح لهم

(١) راجع - المسلمان شاكر طه - زراعة النخيل في البصرة وكذلك
انظر علائي - المهندس السيد مصطفى شاه - النخلة وفوائدها - منشورات
وزارة الزراعة الايرانية ، - مطبعة فاروسي - طهران - ترجمة جمعية
التموز العراقية - ص ٧ .

او لابنائهم الدراسات الزراعية الحديثة او الاستفادة من خبرة المرشدين الزراعيين في مناطقهم .

ويلاحظ أن احسن المواسم للقيام بعملية التسميد هو فصل الخريف ، وفي هذا الفصل تستاز التربة بجفافها النسبي وبالتالي بالنعومة حيث يصبح مجال التهوية واسعاً اذا ما حررت الارض ، مع العلم أن امطار العراق النازلة في أواخر الخريف ستساعد على اختلاط السماد بأجزاء التربة المحلية وبالتالي تستفيد النخيل من السماد الفائدة المرجوة في الفصول القادمة . ويمكن كذلك ان يقوم الفلاح بالتسميد وقت الربيع ولا سيما في مستهله .

ويوصى المختصون أن تكون المدة بين عملية التسميد وبين التي تليها زهاء ٤ - ٥ سنوات .

اما الطريقة المتبعة في تسميد النخيل فتتلخص بأن تحفر حفرة صغيرة حول القسيبة أو النخلة ويكون قطرها زهاء ٧-٨ اذرع يد (٣-٤م) بحيث يراعى في ذلك ان جزء الدائرة البعيد عن جذع النخلة اعظم من جزئها القريب منها ، وتكون اعظم بقعة زهاء ذراع ونصف (نصف متر تقريباً) ويشترط أن تغلق المجاري المائية أثناء ذلك . وبعد وضع السماد في الحفرة تحرث الارض وبعد ذلك تفتح جداول الماء ليعطى المجال لاختلاط السماد بالتربة المحلية ومن ثم امتصاصها بواسطة جذور النخلة .

الزراعة والفرس (١)

تشترك اشجار الفاكهة بوجه عام بأن العناية الموجهة الى زراعتها يجب

(١) فالتا ان تشير الى عامل المناخ (ضمن العوامل الطبيعية) وتأثيره في غرس النخيل ونتاج الثمر . فمن ناحية الحرارة يجب ألا يقل معدلها عن ٧٥ درجة ف . وتوجد النخلة في الاثمار اذا تجاوزت درجة الحرارة ال ٨٠ درجة ف . في موسم النضج خصوصاً في تموز وأب . ويضر النبات اذا قلت درجة حرارة الشتاء عن ٥٧ درجة ف . ويقضى عليها اذا بلغت درجة الانجماد .

أن تكون كثيرة سيما من ناحية ترتيب توزيع زروعها وتخطيط أرض يساينها بحيث تراعى الظروف الطبيعية المختلفة المتعلقة بالتربة والمسافات بين تيسة وأخرى وتعرضها للنور واشعة الشمس وبعد جذورها عن بعضها ومسدى أستفادتها من موارد المياه التى تتخللها بواسطة السواقى والجداول •

وفىما يتعلق بتخيل العراق ، يمكن أن نلخص أهم الخطوات التى يتبعها الفلاح فى تهيئة بساتينه بما يأتى (٢) :

(١) تقسيم الأرض الى أقسام على هيئة اشكال رباعية يطلق عليها اسم (مداوير - ومفردها مدورة) • وهى مفصولة عن بعضها بواسطة مـرروز (روفات - مفردها روفة) تكون بمثابة فواصل ويترأخ عرضها بين ٣-٤ أقدام •

(٢) حفر المساقى الصغير فى وسط كل (مدورة) ، وتعطى الساقية من هذا النوع - اسم (الدائر - وجمعه دواير ويبلغ عرض الدائر منها ٥ زهاء ٥ أقدام وتتفرع هذه السواقى من الجدول الرئيسى الذى يطلق عليه - محلياً اسم (الابى - بتشديد الباء) • وتحفر كذلك ساقيات صغيرات متصلة بالسواقى الرئيسية • وتسمى هذه الساقيات بأسم المخالب (أو الاصابع) وتحصر بينها شقات من الأرض يطلق على الواحدة منها اسم البشكة (بالكاف الفارسية) وجمعها - بشاتك - أو تسمى بأسم - شكلة - (بالكاف الفارسية) - وجمعها شكل •

(٣) يفرس القنيل عند حافات الساقيات (الاصابع - المخالب) •

(٤) القيام بعملية الحراثة بواسطة استعمال المساحى المعروفة (مفردها مسحاة) وتسمى العملية برمتها بأسم (عماد) • وتحقق هذه العملية بأن ينضم كل ثلاثة فلاحين الى بعضهم البعض الآخر ليكونوا دركالا (وجمعه

(٢) راجع ، السلمان - المصدر السابق ص ٥٣ •

دراكيل) يحملون مساحيهم ويبدأون بعملية حفر الأرض وقلبها بحيث تكون مساحيهم متساوية بعضها وتكون الحركة واحدة ومرة واحدة وبصورة متوالية .
ولهذه العملية ثلاث مراحل وتحقق كل مرحلة منها في فصل من فصول السنة . وهذه هي :

(أ) موسم الربيع الذي يطلق عليه اسم فصل القنوح^(١) . حيث الغاية الأساسية من الحرثة هي قلب الأرض لأجل اقتلاع الأعشاب الضارة ومن ثم القضاء عليها . وأسم هذه العملية (كسور) .

(ب) موسم الصيف (تموز وآب) وهو فصل نزوح التمار حيث تقلب الأرض مرة ثانية لتسويتها وتفتيت التربة^(٢) والقضاء على ما يحتمل وجوده من الأعشاب الضارة : واسم هذه العملية (تشور) .

(ج) موسم الخريف ، وهو الفصل الذي يلي موعد جنى التمر وجذده ، حيث تقلب الأرض^(١) بعمق أقل من العمليتين السابقتين للغرض السابق نفسه سيما لأجل القضاء على نبات الحلقاء .

ويوصي المختصون بشؤون النخيل أن تتكرر الأوليان كل بضع سنوات أما الثالثة فتتكرر كل سنة .

ومن الأعمال التي يقوم بها فلاحوا النخيل تطهير الجداول والمساقى مما يتراكم فيها من الرواسب أو ينمو فيها من الأدغال ويستحسن القيام بذلك في فصل الشتاء .

ويمكن القول بأن أهم عمل لفلاحي النخيل هو القيام بالأعمال الكثيرة المتصلة بفصم الفسائل عن النخيل الأمهات وغرسها في مغرسها الجديدة .
وتلخص الخطوات اللازمة لعملية الفصم والغرس^(٢) فيما يأتي :

(١) يطلق على هذه العملية محلياً (بيس ونكشه قايم) .

(٢) تسمى هذه العملية (بيس ورده أو بيس ودكة) .

(١) راجع - السلطان (نيارة أو هزارة)

(٢) راجع - السلطان المصدر السابق ص ٥٥ - ٥٧

تختار الفرخات الفتية البالغة من العمر ٤-٥ سنوات بعد التأكد من صحتها وسلامتها من الحشرات والأمراض وذلك بعد حفر حفرة حول النخلة الأم للمحافظة على الجذور وعروقها سيما الجذر الوعدي المسمى بـ (القطامة) وتستعمل آلة خاصة تسمى الهيم (أو الهيب) في قصم الفرخة عن أمها . ولا بد من العناية بالفسيلة ومعالجتها بالماء منذ ساعة قصمها إلى ساعة غرسها . وتغرس الفسائل عند حافات الساقات (البشاتك) المذكورة آنفاً بعد أن تحفر لها حفر صغيرة وفي هيئة خطوط مستقيمة وتترك مسافات مناسبة بين فسيلة وأخرى .

ويلاحظ عند الغرس قص سعف الفسيل (التزيين) إلى ارتفاع ٢-٣ أقدام وكذلك يقص الكرب الجاف والجذور التي تبدو زائدة وميتة . وتسمى هذه العملية مجتملاً باسم التزيير .

وفي العادة أن تراعى الأبعاد بين الفسيلة والأخرى بحيث تتراوح المسافات بين ٨-١٤ ذراع يد (أو ٤-٧ م تقريباً) والمتفق عليه إجمالاً أن تكون المسافة ١٢ ذراعاً (٦م) .

ولعل البعض يعرف بأنه لا بد من ربط قمة الفسائل قبل المباشرة بلفها في أثناء الغرس وذلك أثناء حرارة الشمس بالنسبة لقلب الفسائل . وبعد ذلك تلف لفا جيداً بسعف النخل أو نبات البردي أو السوس في موضعين هما وسط الفسيلة وأعلاها لحفظها من حرارة الشمس والرياح أبان فصل الصيف القاطض . ولا تفك الربطة اللقائف إلا بعد مرور سنة على الغرس أما اللقائف فتزيلها النخلة بنفسها كلما زاد نموها بعد ذلك .

وخير المواسم لغرس الفسيل ، منطقة شط العرب بوجه خاص ، هو موسم الصيف (تموز وآب) ويسمى بموسم الحلالة أشارة إلى توضيح ثمرة الحلال . وقد يغرس الفسيل في فصل الربيع (نيسان وآيار) ويسمى بأسم (غرس الحصاد) .

التلقيح وملحقاته :

لقد سبقت الإشارة الى عملية التلقيح بصورة مبسطة في مناسبة سابقة * ونضيف الى ما تقدم ذكره عن الدور العظيم الذي يلعبه فلاح النخيل في هذا الباب ان تجاربه قد دلته على التعرف على انواع النخل الفحل الجيد وغير الجيد فمثلا نراه يفضل نوعاً خاصاً من نخل الفحل - في منطقة شط العرب - اسمه « الغنامي » على النوع الاخر الذي اسمه « الخكري » * كما دلته تجاربه على التفريق بين اللقاح الناضج وغير الناضج وذلك بملاحظة تطاير غبار الطلع في الحالة الاولى * واذا ما وقع في خطأ ولقح نخيله بلقاح غير ناضج فإنه سيحصل على ثمر غير ناضج ايضا ويطلق على تموره اسم « الشيص » * وهذا ثمر غير صالح للاكل *

تقليم النخيل :-

ويشمل تقليم النخيل التركيز (التزير والتكريب) وقص الخرصان الجافة (السعف) *

والتركيز (التزير) عملية يقصد بها قص السعف المتدلى عند أحفل الفسيلة لاعطائها المجال للنمو الطبيعي بدون عائق *

أما التكريب^(١) ، فهو عملية قص (الكرب) من جذع النخل - أي قطع قواعد السعف الجاف ، والمملحوظ ان عملية التكريب لا يقوم بها فلاح النخيل الا بعد ان يبلغ عمر النخلة زهاء ١٥ عاماً . كما ينبغي أن لا تجرى هذه العملية الا كل ٣ أو ٤ سنوات . وهناك غرضان في ذلك أولهما عدم افساح المجال ليرقات حشرات التادوع من العيش في ثنايا أسفل السعف وبالتالي تضر الجذع ، والغرض الثاني الاستفادة من الكرب كوقود لاستعمال الفلاح وحتى سكان المدن المجاورين كما هو الحال في بغداد والبصرة وغيرها *

(١) راجع - السلمان - مجلة الزراعة العراقية «قائمة المصادره» *

ويستحسن إجراء التكريب بالنسبة للتخيل (الشوة والربيعة) فى موسم الربيع لتجف كعوبها المتبقية فى الصيف .
ويوصى المختصون بمراعاة شروط خاصة عند التكريب ومن جملتها عدم الالتجاح فى قص الكرب بدرجة تؤدي الى تصديع جذع النخلة لئلا ينتج عن ذلك حدوث خدوش فى الجذع ومن ثم تعفنه بسبب رطوبة الجو .
وينبغي أن يجرى التكريب بطريقة آفقه بالقياس الى سطح الارض ، كما يلزم ألا تكرب النخلة للمنطقة المبتدئة بسعفها الأخضر عند الرأس ولمنافاة بضعة أدوار الى الأسفل حماية للجزء العلوى من النخلة من أن يتعرض للاحوال الجوية القاسية .

وهناك عملية متممة للتكريب وهى عملية قص السعف اليابس الذى يوجد فى الاطراف السفلى من رأس النخلة . ويجب أن تجرى هذه العملية فى مستهل موسم نضج الثمار حيث يرتقى الفلاح النخلة ويقص هذا السعف الى جانب قيامه بتنظيف عذوق الرطب مما علق بها من الغبار أو التراب وتنقيتها كذلك مما يتخللها من (فردات) الشبر غير الصالحة .

ومن الامور المهمة التى يقوم بها فلاح التخيل ملاحظة حمل النخلة من الثمار خصوصا اذا ما تجاوز ذلك طاقة النخلة . وتسمى هذه المهمة بعملية تخفيف الحمل . ومما يؤسف له ان فلاح النخل فى العراق لا يعير هذه الناحية العناية اللازمة وينجم عن ذلك أن النخلة التى تعطى ثمرا غزيرا فى سنة نراها لا تعطى سوى القليل فى الموسم التالى ومعنى ذلك ان النخلة المحملة ثمارا فوق طاقتها فى سنة ما تكون ضعيفة الانتاج فى السنة التالية ولا يخفى ما لذلك من تأثير سيء فى موازنة الانتاج سنة بعد أخرى .

وتجرى عملية التخفيف على أسس خاصة منها مراعاة قوة النخلة وضعفها وكثرة عدد العذوق (العتوك) أو قلته ، وكبر حجمها أو صغره .

وقد دلت التجربة أن عدد العذوق يجب أن يتراوح بين ٦-١٢ عذوق • وإذا ما تجاوز العدد عن ذلك فإنه ينبغي قص العذوق الزائدة الواقعة في القلب • والوقت الملائم للقيام بذلك هو عند بداية ظهور الثمار (الكتول - الحبث) • ومما يجدر ذكره أن منتجى التمور في وادي كوجيلا بالولايات المتحدة يهتمون بهذه العملية اهتماما خاصا يفوق اهتمامهم بالعمليات الأخرى (١) • وهناك أيضا عملية التركيز (التفريد) وتتلخص هذه العملية بأن فلاح النخيل يرقى النخلة بواسطة الفروند (البلية) حيث يصعد على أسفل السعف ويقوم بقص العذوق المكتظة على بعضها البعض الآخر بعناية تامة ، وكذلك يرفع كل عذوق بروية واتاة ليضعه على السعفة المتدلية بقربه وبذلك يضمن الفلاح مسألة موازنة تدلى العذوق بالنسبة لقلب رأس النخلة وتسهيل القيام بالعمليات الأخرى المتمثلة بتنظيف العذوق من الغبار والتخلص من الحشف وتسهيل عمليتي التدلية وتخفيف الثمار •

أما التدلية (الدلى) فهي العملية التي تلى العملية السابقة بقليل عندما يتكون الرطب في أعلى السحوف أثناء العملية السابقة - عملية التفريد - وذلك لتحقيق أغراض معينة في النصف الثاني من تموز • وتلخيصها أن الفلاح يبدأ بتدلية العذوق التي وضعها بكيفية تسهل مسألة جنى الثمار ، كما تصح الثمار نفسها متراصة جنب بعضها بحيث لا يسمح الأمر كثيرا بوصول الهواء الجاف الترب إلى داخلها •

ومما يجدر التنويه به أن منتجى التمور في كاليفورنيا بالولايات المتحدة وحتى في بعض جهات بلاد المغرب ، يغطون العذوق بما يشبه المظلات المصنوعة من الورق أو السيلوفين لحمايتها من عاديات الظاهرات الجوية وحتى المصافير والطيور الأخرى • وهذه ناحية لا يعرفها متجوا التمور في بلادنا مع الأسف الشديد •

(١) انظر Nixon, R. Date Palm Clture In U.S.A.

ويتوج فلاح النخيل أعماله الكثيرة التي يقوم بها في البستان بعملية جمع الثمار وذلك على مرحلتين هما مرحلة جنى الرطب أو التمر في أول موسم نضجه ومرحلة جنى التمور بعد وقتها^(١) ويجرى ذلك حيث يرقى الفلاح النخلة بواسطة قرونده مستعملا سنجلا أو سكيناً كبيرة ويبدأ بقص العذق من أسفله حيث نجده يطلق أسم عسكة (بالكاف الفارسية) على التصل الرئيسي للعذق • ويسمى الشخص الذي يقوم بهذه العملية باسم (جاني) • وإذا كانت الثمار لا تزال في إحدى مرحلتى (الخلال) أو (الرطب) فإن الفلاح يستعين في تدلية العذق إلى الأرض - بعد جده - بواسطة المقلاص - المكلاص - المذكور آنفاً • وفي العادة نجد أن (جاني) التمر يعلق عذقين أو ثلاثة على المقلاص مرة واحدة ويدليها إلى الأرض ليتناولها الفلاحون أو العمال الذين يطلق عليهم - اسم طواویش (ومفردهم طواش) ثم يطلقوها من جديد ليسحبها الجاني المتسلق النخلة ليحذ عذوقها من جديد ويدليها لهم وهكذا دواليك حتى يخجى على آخر العذوق في النخلة • ويلاحظ أن الأرض المحاطة بقاعدة النخلة تفرش بالحصران التي تتخذ اسم (بل) حيث تراكم على (البل) التمور التي تم جدها وجنيها • وبعد ذلك تنقل التمور وتكوم في جنب من البستان وتتخذ كل كومة اصطلاح (جوخان) • ثم توضع بعد ذلك - في العادة - في سلال معمولة من الخوص تسمى باسم (جلة وجمعها جلال) أو تنقل في أقناس مصنوعة من جريد السعف (نصله) تسمى (ركوك ومفردها رك) التي يقدر وزن التمور التي يستوعبها الواحد منها بـ ٣٠-٣٥ كيلو • وفي العادة تقام أماكن رئيسة في بساتين النخيل لجمع التمور ووضعها في أوعية كبسها وتسمى هذه المحلات باسم (الجراديغ) ومفردها الجر داغ (بالجيم الفارسية) •

منظر لبستان من بساتين نخيل المنطقة الوسطى في موسم نضج الثمر .



الفصل الثاني

المفصل في النخيل

موطن النخيل :

جاء في نشرة المؤتمر الدولي للتمور المعقد في تونس في تشرين الثاني سنة ١٩٥٠^(١) (يقول البهائية شوفالي أن أصل النخل صحراوي ، يرجع أصل منبته الى بلاد العراق والكلدان • وينتمي من جهة الى تمر الغابسة الهندي (!) ومن جهة أخرى الى تمر السنغال (!) في غرب افريقيا ، والى التمر الاطلنطي (!) من جزر الرأس الاخضر • ولا شك ان زراعته كانت تغطي مساحة كبرى في قلب الصحراء قبل أن يحل بها الجفاف •

ووجد آلاف من فصائل النخل المزروعة ، وهي لا ريب ترجع الى أصول مختلفة فبعض هذه الفصائل تمثل اجناسا جغرافية مختلفة • وأما الفصائل الاخرى فقد ظهرت بواسطة الانتقال على أثر الهجرات البشرية المتعددة •

ويرى البهائية المؤرخ العلامة بيكارى والعلامة بوبينا ان البلاد التي احتضنت النخل وكانت له مهدا ليست هي الا بلادا واقعة في أقصى الشمال الغربي من شبه الجزيرة الهندية الباكستانية وربما أيضا على ضفاف الخليج العربي بالرغم من عدم عثوره على آثار في الصخور أو غيرها (!) ولكن اكتفى في تحقيقه بمقارنات (!) •

أما العلامة دوغندول فهو يرى غير ذلك وينسب النخل الى أفريقيا الشمالية حيث وجد على حاله الطبيعية وبدون أدنى شك من حيث التشابه النوعي^(١) •

(١) المصدر السابق - ص ١٢٤ - ١٢٥

ويتفق كل من الأستاذ سونكل^(١) مع السربج^(٢) بأن بلاد الرافدين كانت من أقدم مواطن النخيل ان لم تكن أقدمها على الإطلاق • وكان الانتاج من التمور عند السومريين والآكديين على نطاق واسع بحيث كانوا يفايضونها مع البلاد الخارجية لقاء الحصول على المعادن الثمينة كالذهب مثلاً وكذلك الحيوانات الحية^(٣) •

وعلى حد رأى أحد الباحثين^(٤) (ان موطن النخل الاول هو شبه جزيرة العرب ومنها انتقل الى بلاد بابل • ويرجح الأستاذ طه باقر أن النخل أول ما غرس في العراق كان في القسم الجنوبي منه وفي عهد « العبيد » ويدل ذلك بالطبع على قدم وجود النخل في العراق • ويؤيد هذا القول ان الرمز المسماري الذي يعنى النخل يعود تاريخه الى الالف الثالث قبل الميلاد (٣٠٠٠-٢٤٠٠ ق.م) أى عصر فجر السلالات •

ويقول ابن وحشية - وهو من أقدم كتاب العرب في الزراعة - انه يحتمل أن تكون جزيرة (حرقان) الواقعة في خليج البصرة هي الموطن الاول للنخلة ومنها انتشرت الى شبه القارة الهندية الباكستانية ثم الى الشرق الاقصى حتى بلاد الصين • ويعتقد ان التاريخ الذي عرف فيه الصينيون النخيل كان في القرن الثالث بعد ميلاد السيد المسيح^(٥) •

ويرجع للفينيقيين الفضل في ادخال زراعة النخيل وغرسها في شمال

(١) انظر Swingle, W. T. The Date palm & its Culture Agricultural Yearbook of U. S Dept. of Agr. 1900. P. P. 545 etseq.

(٢) انظر Sir, E. A. W. Budge, Babylonian Life & History, London, 1925, PP. 249 — 250.

(٣) انظر King, Leonard, A History of Sumer & Akkad, London, 1910, Vol. 1, P. 237.

(٤) عن طه باقر المصدر السابق ص ٤٦٠

(٥) عن طه باقر المصدر السابق ص ٤٦٠

غربي أفريقيا وكذلك الى اسبانيا والبرتغال وبلاد اليونان (١) .
 ويجدير بنا أن نذكر فضل العرب المسلمين على نشر زراعة النخيل في
 البلاد التي وطأتها أقدامهم في القرنين السابع والثامن الميلاديين .
 وبعد ذلك جاء دور الأسبان والمبشرين منهم بوجه خاص ، الذين نقلوا
 زراعة النخيل الى الدنيا الجديدة (قارة أمريكا الشمالية) ، ولا سيما في
 ولايات فلوريدا واريزونا وكاليفورنيا .
 كما ان وجود النخيل في المكسيك من أمريكا الوسطى وفي بيرو - من
 أمريكا الجنوبية - يرجع فضله الى الأسبان أنفسهم .
 ومنذ اواخر القرن الثامن عشر نقل الأوروبيون زراعة النخل الى اتحاد
 جنوبي أفريقيا وكذلك استراليا .

نخيل العالم :-

تشمل النخيل في العالم في الجهات الجافة وشبه الجافة المدارية منها
 ونسبة المدارية وحيتما تتوفر عوامل نجاح زراعة النخيل وانتاج التمور في
 امثال تلك الاقاليم .

وتقدر المساحة الكلية لبساتين النخل في العالم جميعه زهاء مليونى
 هكتار (أو ما يقارب ثمانية ملايين دونم عراقى) ويقدر عدد نخيل هذه
 البساتين بين ٨٠ - ١٠٠ مليون نخلة .

وتتوزع النخيل في العالم في الوقت الحاضر في الجهات الآتية : شبه
 القارة الهندية الباكستانية وبلوجستان وبلاد الشرق الاوسط (عدا تركيا)
 الممثلة بالعراق وايران وشبه الجزيرة العربية وسوريا وفلسطين ومصر
 والسودان والمملكة الليبية المتحدة وتونس وجنوبي الجزائر وبعض اجزاء

(١) انظر دليل مؤتمر التمور الدولي - المصدر السابق ص ١٢٥

مراكش ومعظم جمهوريات أفريقيا الغربية وأفريقيا الاستوائية وأمريكا وجزر
البحر الكاري (الكاري) وجزيرة ماديرا وجزيرة مدغشقر وجنوبي اليونان
وجزر أرخبيل بحر إيجه وفي إيطاليا (بورديجرا) وجزيرة كورسيكا
وجزيرة سردينيا وجزيرة صقلية وجنوبي فرنسا وإسبانيا والبرتغال وجزر
البليار وجزر الرأس الأخضر والولايات المتحدة الأمريكية (سيما كاليفورنيا)
والبرازيل وبيرو .

ويحسن بنا أن نقف قليلا عند أهم البلاد التي تشمل فيها بساكن النخيل .
جزر البليارات - وهي الجزر التي يطلق عليها أسم جزر الكاري .
حيث يلاحظ أن النخيل فيها تنمو نموا حسنا . وليست لدينا أرقام يمكن
الركون إليها بصدد عدد اشجار النخيل فيها .

وهناك جزر أخرى ، لا تتجاوز في موقعها خط العرض ٣٠-٤٠
درجة . ومن هذه جزر (ماديرا) . حيث تزدهر فيها النخيل ولكنها لا
تنتج سوى تمور ليست جيدة .

كذلك ينمو النخل في جزر (البليار) بيد أنه لا يعطى ثمرا ، وإذا
ما صادف وانتج ثمرا فانه لا يبلغ درجة النضوج الا ما ندر . ومثل ذلك
يقال عن انخيل الناميات في جزيرتي (كورسيكا) وفي (سردينيا)
و (صقلية) وجزيرة قبرص وأرخبيل بحر إيجه وشبه الجزيرة الإيطالية .
وتعتبر إسبانيا من البلاد التي تزرع النخيل وتنتج التمور حيث تتوزع
النخيل على ضفة نهر التاج بمقربة من مدينة لشبونة . وكذلك توجد بساكن
واسعة في السهول الشمالية الشرقية وحتى في الأراضي المرتفعة نسبيا والتي لا
تتجاوز في ارتفاعها ٥٠٠ متر فوق مستوى سطح البحر . كذلك توجد
النخيل مزدهرة في ولاية الأندلس حتى حوالى قرطبة ، وكذلك في ولاية
استرا مادورا وفي ضفاف نهر ريوكوا ديانا . وليس ذلك فقط بل توجد

النخل شجرة زينة في الأرياف وفي منزهات المدن وحدائقها الخاصة * وعلى كل حال يمكن القول بأن بساين النخل واسعة الانتشار في ولايات (اليكاتني) التي تدخل ضمنها واحة (ايلشي) أهمها في هذه الصدد .

وتوجد النخيل في منطقة الإطلس ولكنها قليلة العدد كذلك يقال عن منطقة هضبة مراكش اجمالا * ومناطق النخيل فيها هي : وجدة ، فاس ، مكناس ، مراكش ، أغادير ، الذراع ، دادس ، تودرة ، طفيلة والفكيك والجزائر الجنوبية ذات نخيل ، أما الجزائر الشمالية فإن معظم نخيلها تمثل في المنطقة المحيطة بـ (قسنطينة) وأن واحات الجزائر هي توغورت ، بسكرة ، وادي سوف ، ووركلة ، وغرداية .

وفي تونس بساين النخل الموزعة عند ساحل البحر الأبيض المتوسط * أما في ليبيا فيعتقد بأن هذه البلاد من أغرق بلاد شمالى إفريقيا معروفة بفرس النخيل حتى أن البعض يعتقد بأن تاريخه يعود الى العهد الرومانى ، وفي الوقت الحاضر تعتبر سواحل منطقة بنغازى ومنطقة واحات فزان هي أهم الجهات التي تفرس النخيل وتنتج التمور .

وتعتبر مصر من أفضل البيئات لزراعة النخيل والتمور حيث توجد النخيل نامية على ضفاف النيل اعتبارا من الدلتا حتى جنوبى اسوان ولكن توزيعها متناثر * وتعتبر واحات الداخلة ، والبخارجة ، والفرافرة ، وسيوه ، والقيوم من أهم الجهات المصرية في زراعة النخيل وإنتاج التمور .

وتوجد النخيل في إقليم اريتريا ، كما ذكر آنفا ، سيما اقليم دنقلة الجنوبية وحتى في الصومال الفرنسى ، توجد النخيل مزدهرة خصوصا في واحتى أمبولى (وضودة) .

وقد أشرنا آنفا الى أن النخيل توجد نامية في منطقة بحيرة (تشاد)

في أفريقيا المدارية^(١) .

كذلك توجد النخيل باسقة في جزيرة مدغشقر بيد أن مناخها الرطب لا يساعد على نضوج ثمارها .

وتنمو النخيل نموا حسنا في اقليم السودان اعتبارا من الحدود المصرية حتى حوالى مدينة الخرطوم في منطقة ادرار ، وهناك واحات تيسالت وعين تبوك وايراشر وكيراك^(٢) .

أما آسيا فتعتبر أهم القارات من حيث عدد النخيل النامية فيها ومن حيث بيئاتها الملائمة للفرس ونتاج التمور .

ولا شك أن العراق أهم البلاد من حيث الاهمية العددية للنخيل ومن حيث انتاج التمور ايضا .

وايران هي البلاد التي تأتي بعد العراق حيث تنمو النخيل بصورة خاصة في الساحل الشرقي من شط العرب وضاف نهري كرون والكرخة وفي منطقة عربستان بوجه عام . وبيئة النخيل الايرانية تشبه الى حد كبير جدا بيئة نخيل العراق .

(١) وأهم جهات أفريقيا الاستوائية الفرنسية السابقة هي : بوركينا فاسو ، وايتاري ، وتيبستي وكانم .

وفي منطقة (بوركينا) توجد واحات ضاية - ينياردة - بيدو - كيد ديمي - تيجري - كوريكري - غورينك - كوزو - كومر .

(٢) ونضيف الى ما تقدم عن أفريقيا الاستوائية والغربية انه في منطقة ايناري توجد واحات اونيانكا الكبيرة - واونيانكا الصغيرة وفي منطقة التيبستي واحات بارداي - اورو زومري - يبي - كوينزنتي - دوهون . وكذلك توجد في بلاد النيجر في واحات - بيلما - دوكي - اناي .

وكذلك في اكرام (واحة فاشبي) وفي اكادس (واحات اينكالي وايفراوان وغيرها . وتوجد في السنغال بساكن النخل عند ضفة نهـر السنغال واحة (لوجا) .

وفي شبه القارة الهندية الباكستانية بساتين النخل المثلة بوجه خاص
في بلوچستان وفي اقليم (ملتان) واقليم البنجاب عموما الى جانب مناطق
(ضهره غازى خان) ومظفر قادر - (ديرجات) •
وتوجد النخيل في البلاد السورية ولكن في نطاق ضيق في الواحات
وعند ضفاف الانهار •

وفي فلسطين بمنطقة (اريحا) ومنطقة (غزة) •
أما شبه الجزيرة العربية فانها بلاد ذات نخيل اينما توفرت المياه -
وهكذا فان الواحات التي فيها هي واحات النخيل • وأهم الجهات ذات
النخيل هي الحسا والبحرين وعمان وحضرموت واليمن ونجد والحجاز •
أما في أمريكا الشمالية فان الولايات المتحدة هي أهم الجهات التي تنمو
فيها النخيل ، وتعتبر ولاية كاليفورنيا هي الاولى حيث تنمو النخيل في مناطق
كوجيلا بكاليفورنيا وفي ولاية اريزونا بمنطقة فينكس •
وفي ولاية تكساس عند ضفة نهر ريوكراند الاوسط بين لا ريدو وسبان
الطونيو •

هذا وقد جربت زراعة النخيل في اتحاد جنوبي افريقيا على هوامش
اقليم صحراء الكلهارى وفي اقليم الفيلد ووجد ان الزراعة ناجحة •
وكذلك جربت زراعة النخيل في استراليا بولاية كوينزلاند وفي كل
من (روشامبون) و (بركالدين) حيث استعملت النوى في الاستببات ولم
تكن النتائج مرضية جدا •

وبين لنا الجدول التالي توزيع النخيل في العالم حسب احصاء ١٩٥٢
(الا اذا ذكرت كلمة تقدير بجانب الرقم) •

القطر	عدد النخيل	—
العراق	٣٣١٤٦٨٠١	—
ايران	١١٦٠٠٠٠٠	—
باكستان	٨٠٠٠٠٠٠	(بلوچستان وبنجاب)
الجزائر	٧٤٨٦٠٠٠	—
المملكة السعودية	٩٠٠٠٠٠٠	تقدير
المملكة السعودية	٩٠٠٠٠٠٠	تقدير
المملكة المغربية	٣٩٧١٨٩٣	المنطقة الفرنسية
تونس	٢٥٠٠٠٠٠	تقدير
ليبيا	٢٠٠٠٠٠٠	—
مصر	١٨٠٠٠٠٠	تقدير
اصبانيا	٤٠٠٠٠٠٠	—
الولايات المتحدة	٣٠٠٠٠٠٠	—
البلاد الاخرى (خصوصاً الصين الشعبية)	١٠٠٠٠٠٠٠	تقدير
٩٢٢٠٤٤٩٤		

- (١) يبدو من الاحصائية المذكورة انفا أن زهاء ٣٨٪ من مجموع عدد النخيل في العالم تمثل في العراق . أي ان عدد النخيل في العراق هو زهاء ٣٢ مليون نخلة . من مجموع ٩٢٢٢ مليون نخلة . في جميع انحاء العالم .
- (٢) وبعد العراق تأتي ايران حيث فيها من النخيل عدد يراوح بين ١١ مليون و ١٢ مليون نخلة أو ما يقارب ثلث نخيل العراق .
- وتنافس الجزائر وباكستان لاحتلال المرتبة الثالثة ويصيب كلا منهما ٧-٨ ملايين نخلة .

(٣) وتلاحظ ان عدد النخيل في المملكة المغربية يقرب من نصف نظيره في المملكة العربية السعودية ففي الاولى زهاء ٤/٤ ملايين نخلة وفي الثانية نحو من ٩/٤ ملايين نخلة .

(٤) كذلك يبدو من الجدول ان السودان وتونس تتقاربان فيما لديهما من النخيل ويتراوح العدد فيهما بين ٢ ونصف مليون الى ٣ ملايين .

(٥) ان في كل من مصر وليبيا زهاء ٢ مليون نخلة . ويبدو العدد بالنسبة لمصر قليلا نظرا لاهتمام مصر في استغلال أرضها في زراعة القطن والحبوب الغذائية وقصب السكر والخضر والفاكهة لضيق أرضها وحاجتها لها في انتاج هذه المحاصيل كنتيجة لنظام الري الدائم السائد فيها . في حين ان العدد بالنسبة الى ليبيا يبدو طبعيا باعتبار مساواة بيئتها وشحة مياهها وصغر مساحات الارض القابلة للاستغلال وانتاج المحاصيل .

(٦) وبعد ذلك يأتي دور كل من الولايات المتحدة واسبانيا ويتراوح عدد النخيل في كل منهما بين ٣٠٠٠٠٠ و ٤٠٠٠٠٠ نخلة أي ان عدد النخيل في كل منهما يكاد يقارب عددها في لواء الرمادي في العراق .

(٧) أما البلاد الأخرى التي ليست لدينا لها احصاءات أو تقديرات فهي الجهات شبه الجافة من جمهورية الهند الممثلة في شماليها الغربي وبلاد النيجر وجزر موريس وارتيريا والصومال والبرازيل وبلاد الأرجنتين وبلاد الصين وغيرها من الاقطار . ويقدر مجموع عدد النخيل في جميع هذه البلاد بزهاء عشرة ملايين نخلة وهو تقدير يمكن القول عنه بأنه دون الحقيقة والواقع .

نخيل العراق :-

ذكرنا آنفا ان بيئة العراق الجغرافية ، سيما القسم الجنوبي من البلاد أمثل البيئات في العالم من حيث ملائمتها لغرس النخيل وانتاج التمور . كما

لاحظنا ان في العراق زهاء ثمانية وثلاثين بالمائة من مجموع نخيل العالم * وان عدد نخيله اكثر من ٣٢ مليون نخلة من أصل ٨٧ مليون نخلة في العالم كافة .

ومما يجدر ذكره أنه لم يجر احصاء رسمي لمعرفة عدد النخيل في العراق قبل عام ١٩٤٥ * وكان الامر قبل هذا التاريخ الاعتماد على التقديرات وقد كانت هذه التقديرات تشير دائما الى ان عدد نخيل العراق ٣٠ مليون نخلة دون الاشارة الى انواعها واصنافها العديدة * وكانت الكتابات والدراسات الخاصة في هذه الناحية محدودة جدا ان لم تكن معدومة .

وكان عام ١٩٤٥ ، حيث قررت جمعية التمور العراقية اجراء احصاء تفصيلي من حيث التوزيع الاقليمي والانواع والاصناف * وقد لاقى المحصون صعوبات جمة في سبيل حصولهم على أرقام صحيحة للنخيل في العراق ومرجع ذلك هو بالطبع عدم تعود أصحاب النخيل على عمليات الاحصاء عموما ، وكذلك خشية هؤلاء من أن يكون الغرض من الاحصاء غير الغرض الظاهري الخاص بالمعلومات اى لاجل فرض ضريبة او ما شابه ذلك * وبالرغم من الصعوبات الجمة التي أحاطت بعملية الاحصاء توصل القوم الى نتائج لا بأس بها يمكن للباحث الركون اليها كما حدث لى أنا عندما اتخذت الاحصاء المذكور أساسا لكتابة رسالتي موضوعة البحث عام ١٩٤٨ .

وقد وجدت في احصاء ١٩٤٥ ان مجموع عدد نخيل العراق هو ٢٣٠٧١٨٧٥ نخلة موزعة بين النخيل حاملة الثمر وعددها زهاء (١٧ مليون نخلة أو ٧٨٪) والنخل الفحل زهاء ٤٢٥ الف نخلة ٢٥٪ والنخل القليل زهاء ٤٧ مليون نخلة (٢٠٪) * وقد كانت موزعة على الالوية العشرة التالية : البصرة وحصتها من مجموع النخيل زهاء ٤٤ بالمائة والنسب المئوية للالوية الاخرى كانت ١٣ كربلاء و ١٢ الديوانية و ٩ الحلة و ٧ ديالى و ٦ الناصرية و ٤ بغداد و ١٣ الرمادي و ١٣ الكوت و ١٣ العمارة *

إحصاء ١٩٤٥

عدد النخيل	اللواء
١٠٠٥٦٥٤٧	البصرة
٣٠٧٤٥١٩	كربلاء
٢٨٣٦٥٠٣	الديوانية
٢٠٧٨٨٨٤	ديالى
١٦٨١٢٦١	الحلة
١٤٢٩٠٦٦	الناصرية
١٠٣١٠٧٥	بغداد
٣٠٣١٢٠	العمارة
٢٩٩٩٧٧	الرمادي
٢٨١٩٧٤	الكويت
٢٣٠٧١٨٧٥	المجموع

وقد دلت احصاء ١٩٤٥ أيضا على أنواع النخيل الحاملة للتمر والفجل والفسيل في الالوية العشرة التي تمثل فيها النخيل حسب النسب المئوية التي يمثلها كل لواء بالنسبة للمجموع العام للعراق ككل :

اللواء	النخيل الحامل	الفسيل	الفجل	الملاحظات
النسب المئوية				
البصرة	٤٥٣	٣٦٧	٤٦٥	
الحلة	١٣٢	١٤٥	١٠٥	
الديوانية	١٣٢	—	٧٥	
كربلاء	٧٤	٦٨	٥	
ديالى	٦٨	١٧٦	٦٧	
الناصرية	٦٦	٤٤	٩٨	

النسبة المئوية

بغداد	٤٥٢	٥٥٧	٣٥٩
الرمادي	١٣٣	١١١	١١٤
الكوت	١٣٣	١	١٣٣
العمارة	٥٨	٢٥٧	—
المجموع	١٠٠	١٠٠	١٠٠

ولا يحتاج الاحصاء الى تعليق اذ ان التوزيع نسبي حسب أهمية كل لواء واسهامه في المجموع العام للتخيل .
أما أصناف التخيل حسب احصاء ١٩٤٥ ، فإن الجدول التالي يبين ذلك بوضوح :

اللواء	الزهدى	الساير	الخلاوى	الخضراوى	الانواع	الملاحظات
					النسب المئوية	
العمارة	٥٢	١٧	٢	٢٥٧	١١	نسبة مئوية
بغداد	٨٥	—	—	—	٣٢٢	
البصرة	٥٦	٩٢٢	٩٩٨	٧٠	٤٧٢	
الديوانية	٢٥	—	—	—	١٦٨	
ديالى	١٥٢	—	—	—	—	
الرمادي	٣٣	١٥	٣	٢٨	١٢	
الحلة	٢٧٢	—	—	—	٨٧	
اللواء	التخيل	الحامل	القسيل	الفحل	الملاحظات	
كربلاء	١٥٢	—	—	—	٥٥	
الناصرية	٣٣	—	—	٢٩٤	١٧٥	

يلاحظ على النسب المئوية لأصناف التخيل حسب الالوية ما يلي :

(١) البصرة تكاد تحتكر نخيل السائر والحلاوى وتشتمل على ٧٠ بالمائة من نخيل الخضراوى .

(٢) الفرات الاوسط والادنى (الديوانية - الحلة - كربلاء) يحتكر ٦٠ بالمائة من نخيل الزهدى .

(٣) تشتمل الناصرية على زهاء ٢٦ بالمائة من نخيل الخضراوى وفي ديالى ١٥ بالمائة من نخيل الزهدى .

أما احصاء ١٩٥٢ ، وهو الاحصاء الاحدث ، فانه يدلنا على أن مجموع عدد النخيل في العراق أكثر من عددها الوارد في الاحصاء السابق بزهاء ٥٠ بالمائة . وهذا ما قدرته سابقا في بحث لى نشر قبل خمس سنوات^(١) .

وهكذا فإن مجموع نخيل العراق حسب احصاء ١٩٥٢ المذكور اعلاه هو أكثر من ٣٢ مليون نخلة .

ونحن نحفظ برأينا التفصيلي حول احصاء ١٩٥٢ ، حيث أنه لم يكن موفقا التوفيق المنتظر له وذلك لأمرين يتعلق أولهما بمن كان يعطى الحقائق للمحصين حيث لم يكونوا مخلصين صادقين في اعطاء الحقائق لنفس الاسباب التي ذكرناها بشأن احصاء ١٩٤٥ ، وثاني الأمرين هو شخص القائمين بالاحصاء مباشرة وهم المحصون الذين وقع عليهم الاختيار نظرا لجهلهم في أصول الاحصاء الفني من جهة وكسلهم وتواكلهم من جهة أخرى . وعلى كل حال يمكن القول بأن الاحصاء الجديد - احصاء ١٩٥٢ - هو أكثر دقة وقربا للواقع من الاحصاء السابق . ويلاحظ بأنه لم يجر تعداد النخيل لالوية العمارة والكوت والرمادى وكر كوك . مع العلم بأن مجموع نخيل هذه الالوية (حسب احصاء ١٩٤٥) يكاد يبلغ ١٥ مليون نخلة فضلا عن ان لواء الرمادى لم يجر فيه أى تعداد في الاحصائين جميعا (١٩٤٥ و ١٩٥٢) وقدر العدد

(١) انظر الدباغ المصدر السابق ص ١٩٩ .

خريطة كثافة النخيل في العراق



خريطة توزيع كثافة النخيل في العراق

في هذا اللواء بزهاء ٤٠٠ ألف نخلة . كما دلنا احصاء ١٩٤٥ على ان عدد النخيل في لواء كركوك هو زهاء ٥٦٤٠١ نخلة .

انواع نخيل العراق (١٩٥٢)

لاحظنا فيما سبق أن انواع النخيل في العراق ثلاثة هي النخل المتمر والنخل القليل ، والنخل الفحل . ويبلغ النخل المتمر في العراق عددا يقرب من ٢٤٠٥ مليون نخلة ومن حيث النسبة المئوية بالنسبة لمجموع النخيل نجدها تصل الى نحو ٧٦ بالمائة .

ويربو عدد النخل القليل على ٧ ملايين نخلة ونسبتها المئوية حوالي ٢٢ بالمائة من المجموع .

أما النخل الفحل فعدده زهاء نصف مليون نخلة والنسبة المئوية أقل من ٢٪ بقليل (١) .

ويبدو هذا التصنيف طيبيا ، حيث قد سبقت الإشارة الى أن طلع نخلة واحدة من النخل الفحل يكفي لتلقيح خمسين نخلة من النخل المتمر وهكذا لو رجعنا الى الاحصاء رأينا ان النسبة ذاتها محفوظة باعتبار نصف مليون نخلة من النخل الفحل يقابلها نحو ٢٤٠٥ مليون نخلة من النخل الحاملة للتمر .

وفيما يتعلق بالنخل القليل فان معظمها ان لم تكن جميعها ستصبح في المستقبل القريب أو البعيد (بالنسبة لاعمارها) نخلا حاملا للتمر .

التوزيع الاقليمي للانواع :-

يمكن القول اجمالا بان انواع النخيل الثلاثة تمثل جميعها في الالوية التي توجد فيها النخيل كما يبدو ذلك واضحا في الجدول التالي (١٩٥٢) .

هناك نوعان من الفحل كما اشرنا سابقا وهما الغنامي وهو نوعان ايضا الاحمر والاخضر . والبخري وهو ثلاثة انواع هي - (١) السميني و (٢) القريطي و (٣) والوردي .

المجموع	الملاحظات	الفحل	الفصيل	النخل المشر	اللواء
٢٢١٠٨٩٠		٢٠٥٢١	٨٣٧٤٢٨	١٣٥٢٩٤١	بغداد
٢٧٩٧٦٦٢		٢٧٣٢٦	٩٠٦٩٥٢	١٨٥٣٣٨٤	ديالى
٤٧٤٩٨٦٢		٧٥٣٤٤	١٥٧١١٨١	٣١٠٣٣٣٧	الحلة
٣٤٨٠٠٨٥		٧٦٦٤٣	٤٠٢٦٥٨	٣٠٠٠٧٨٤	الديوانية
١٨٧٠٨٣٩		٤١٥١٥	٥٠١٧٣٣	١٣٢٧٥٩١	كربلاء
٢٢١٠٦٦٨		٥٥٤٣٩	٢٩٦١٩٧	١٨٥٩٠٣٢	الناصرية
١٣٣٩٩٧٧٢		١٦٣٥٦٠	٢٣٠٥٤٠٥	١٠٩٣٠٨٠٧	البصرة
١٩٤٥٠٥٩٢١١٠	تعداد	٣١٥٣٤	١٢٨١٦٣	٤٣٢٤١٣	العمارة
٣٧٨٥١٢	" "	١١٢٢	٤٣٨٩٤	٣٥٣٤٨٦	الكويت
٥٦٤٠١	" "	٣١٠	٢٣٣٣٤	٣٢٧٥٧	كر كوك
٤٠٠٠٠٠	تقدير	١٥٠٠٠	٦٥٠٠٠	٣٣٠٠٠٠	الرمادي
٣٢١٤٦٨٠١		٥٠٣٣١٤	٧٠١٦٩٤٥	٢٤٢٢٦٥٤٢	المجموع

يستنتج من الجدول المذكور آنفا ما يأتي :

(١) ان حوالي ٤٥ بالمائة من النخل المشر جميعه يتمثل في لواء البصرة ،
في حين ان نسبة النخل الفحل هي زهاء ٣٤ بالمائة من المجموع ونفس النسبة
الاخيرة بالنسبة للفصيل . وبالطبع تعتبر البصرة هي الاولى من حيث مجموع
نخلها ، اذ فيها زهاء ٤ و ١٣ مليون نخلة من مجموع ٣٢٢ مليون نخلة
العراق كله .

(٢) ان اللواء الذي يلي البصرة من حيث الاهمية العددية هو لواء

الحلة اذ فيه زهاء ٤٧٥ مليون نخلة منها زهاء ٣١٩ مليون من النخل المثمر وزهاء ١٥٦ من النخل الفسيل والبقية من النخل الفجل .

(٣) تحتل الديوانية المرتبة الثالثة في عدد نخيلها حيث فيها زهاء ٣٥٥ مليون نخلة منها زهاء ٣ ملايين من النخل المثمر و ٤٠٠ الف نخلة من النخل الفسيل والبقية من النوع الفجل .

(٤) لواء ديالى هو اللواء الرابع وعدد نخيله زهاء ٢٨٨ مليون نخلة منها زهاء ١٨٥ مليون من المثمر والبقية من الفسيل والفجل .

(٥) بغداد والناصرية لواءان يتساوى فيهما عدد النخيل وفي كل منهما زهاء ٢٥٢ مليون نخلة ، وهما في المرتبة الخامسة من حيث الأهمية وتحتل كربلاء المقام السادس وعدد نخيلها زهاء ١٥٩ مليون . أما العمارة والكوت والرمادي فهي أقل الأولوية من حيث عدد النخل حيث يقل عدد نخيل كل منها عن نصف مليون نخلة .

أما كركوك فنخيلها زهاء (٥٦) الف نخلة وليست من النخيل النسي تعطي ثمراً جيد سواء من حيث الكمية أو النوعية .

اصناف النخيل :-

في العراق اليوم نخيل تحمل الثمار وتنتج (٤٥٥) صنفاً من اصناف التمور كما سيجيء الذكر عن هذه التمور وميزات أهمها التجارية منها وغير التجارية .

وفلاح النخل الحاذق في استطاعته التفريق بين اصناف النخل من ملاحظة شجرة النخل نفسها ولكن امثال هكذا فلاحين يندر وجودهم الان في بساين نخل العراق ويوجد منهم البعض في منطقة شمال العرب وديالى بوجه خاص .

وليس في وسع الباحث أن يسترجع أوصافاً معينة لاصناف النخيل

المختلفة • وكذلك الفلاح نفسه لا يملك انبيلية التي تؤهله لتشخيص الاصناف حسب اوصاف معينة • لذلك فان الاعتماد على تقسيم النخيل الى اصنافها يكون على اساس تمورها بدرجة الاولى •

ويلاحظ على تعداد النخيل - حسب احصاء ١٩٥٢ - ان اكثر الالوية تعدداً في اصناف النخيل هو لواء البصرة • وبعد ذلك يأتي دور لواء ديالى • اما الالوية الاخرى فان اصنافها الاساسية ثلاثة (عدا نوعي الفحل والفسيل الذين سبق الذكر عتسها في انواع النخيل) • وهذه الاصناف الثلاثة هي نخيل الزهدي والحستاوي والادكالي •

اما اصناف نخيل البصرة فاعتسها - من الناحية العددية - هي نخيل السائر ويبلغ عددها زهاء خمسة ملايين نخلة ويأتي بعدها نخيل الحلاوي وعددها زهاء ٣٣٣ مليون نخلة • ثم الحضاوي وعدد نخيله زهاء المليون • والزهدي وعدد نخيله زهاء ٦٠٠ الف نخلة • وبعد ذلك يأتي دور نخيل الانواع الاخرى الممثلة بنخيل البرحي والديري والبريم والجيجاب والعويدي الحوزي والادكالي (عدا الفحل والفسيل) •

اما اصناف نخيل ديالى والديوانية والحلة والناصرية وبغداد وكر بلاء فيوضحها الجدول التالي (١٩٥٢) •

الساير	الحستاوي	الحضاوي	الزهدي	اللواء
٤٦٥١٣	١٣٧٤٧٢	١٣٧٣٨	١٥٢٦٨٠٥	ديالى
—	٤٩١٨	—	٢٢١٩٥١٥	الديوانية
—	٨٩٤٠٧	—	٢٨٣١٦١٣	الحلة
٤٥٨٢٣٤	—	٥٤٧٧٣٨	٤١٦١٩٨	الناصرية
—	٣٣١٢٦	٣١١٠	١٢٨٣٠٩٨	بغداد
—	٧١٤٨٥	—	١١٨٨٦٤٦	كر بلاء

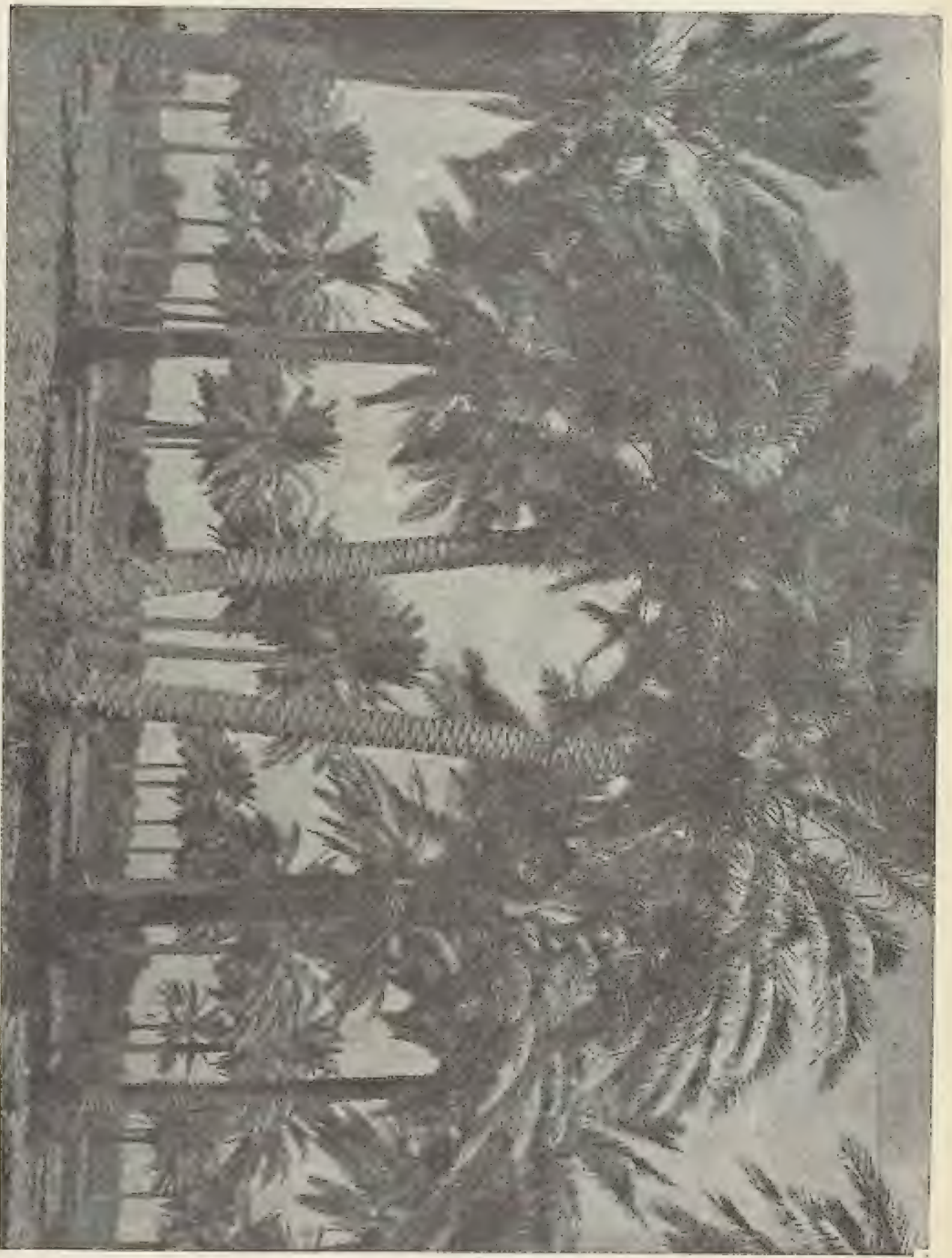
يتبع جدول تعداد النخيل عام ١٩٥٢

المجموع	الفحل	الفسيل	الادكال	اللواء
٢٧٥٩٧٥٤	٣٧٠٠٠	٨٩٢٣٤٤	١٠٣٣٨٠	ديالى
٣٤٨٠٠٨٥	٧٦٦٤٣	٤٠٢٦٥٨	٧٢٦٣٥١	الديوانية
٤٧٤٩٨٦٢	٧٥٣٤٤	١٥٧١١٨١	١٨٢٣١٧	النجف
٢٢١٠٦٦٨	٥٥٤٣٩	٢٩٦١٩٧	٤٣٦٦٦٢	الناصرية
٢٢١٠٨٩٠	٢٠٥٢١	٨٣٧٤٢٨	٣٣٦٠٧	بغداد
١٨٧٠٨٣٩	٤١٥١٥	٥٠١٧٣٣	٦٧٤٦٠	كربلاء

يبدو من الإحصائية المذكورة آنفاً ان في الوية اقتران الاوسط والادنى (كربلاء والنجف والديوانية والناصرية) زهاء سبعة ملايين نخلة من نخيل الزهدي من أصل زهاء ١٠ ملايين نخلة في جميع ألوية النخيل في العراق . وعدا عن هذه المنطقة هناك أيضاً نخيل للزهدي في كل من لواء ديالى وبغداد ومجموع نخيل الزهدي فيهما زهاء ٢٠٨ مليون نخلة يصيب ديالى منها اكثر من نصف هذا المجموع بقليل . في حين ان نخيل زهدي البصرة لا تزيد - الا قليلا - على نصف مليون نخلة .

أما نخيل الخضراوي في العراق فتقسمها البصرة والناصرية باعتبار تجاورهما لبعضهما . وفي البصرة من نخيل الخضراوي زهاء المليون ، في حين ان في الناصرية زهاء نصف مليون نخلة من نخيل الخضراوي ، وهناك بضعة عشر ألف نخلة من الخضراوي في ديالى وبضعة آلاف منه في بغداد .

أما نخيل الادكال ، فتمودها على أنواع كثيرة الشبه ببعضها وبعض أنواع التمور الأخرى . ويبلغ مجموع عدد هذه النخيل زهاء المليونين منها زهاء ثلث العدد يمثل في لواء الديوانية (حوالي ٧٣٠ ألف نخلة ادكال) وزهاء الربع (نصف مليون نخلة ادكال) في الناصرية . وفي النجف حوالي ثمن المجموع (نحو ٢٠٠ ألف نخلة ادكال) وفي ديالى زهاء المائة ألف نخلة منها . في حين ان البقية تنقسمها كربلاء وبغداد على التوالي .



منظر بستان النخيل على ضفاف دجلة جنوب بغداد
والعمادة التي تستعمل أرضه المستنقعات هي زراعة الخضر والفاكهة

أما نخيل الخستاي فتكاد تنعدم في البصرة * ويبلغ مجموع غدد نخيلها في العراق كافة زهاء ٣٥٠ ألف نخلة منها نحو ١٤٠ ألف نخلة خستاي في ديالى و ٩٠ ألف نخلة في النجف و ٧٠ ألف نخلة في كربلاء و ٣٥ ألف نخلة في بغداد والبقية في الديوانية .

إحصاء ١٩٦٧/١٩٦٨ -

لقد بذلت مصلحة التمور العراقية بالتعاون مع دائرة الإحصاء المركزية بوزارة التخطيط قصارى الجهد لعمل إحصاء جديد للنخيل * وتدل النتائج الأولية على أن المجموع العام للنخيل لم يتبدل مما يدل على وجود توازن بين زوال البساتين وإعادة غرس النخل في العراق .

الحضر والفاكهة بين النخيل :-

مما يميز بساتين النخيل في العراق أن أرضها مستغلة في زراعة بعض الحضر * كما أن فواكه إقليم البحر الأبيض المتوسط تنمو نمواً حسناً بين أشجار النخيل وتستظل بها من لفح أشعة الشمس في صيف العراق القائف ويمكن القول بأنه يندر أن تخلو أية أرض واقعة بين النخيل من الحضر وأن كل حسب نوعه والحاجة إليه سواء كانت الغاية من زراعة نوع الحضر لاستهلاك الفلاح الخاص أو لأجل تجهيز أسواق المدن بمنتجات الحضر .

أما أهم الحضر والفاكهة النامية في أراضي بساتين النخيل فنذكرها هنا مرتبة حسب الحروف الأبجدية وهذه هي :

الأكطين (اليقطين) والأكطين أبو دكب (حج احمد) والبصل والبامية
(البانية) والبطاطا (بنية) والبيذنجان (البيتنجان) والبطيخ ، والبريق ،
والبطيخ ، والبقلا ، (الباجلة) ، والثوم ، والجزر والحلبة ، والحناء (الحنة) ،
والخس ، والخيار العروزي ، والخيار المائي ، والدبشي (يطلق هذا الاسم على أسم الرقي في بعض جهات الفرات الأوسط والادني) والرقي (الركي) ،

والرشاد واسلق (السلك) والسيناغ ، والشوندر ، والشلفم (اللفت)
 والشبنت ، والشجر الاحمر والطماطة ، والمجل ، والفلفل ، والكرات
 والكرفس ، واللوبياء والبهانة والماش .

وفي حانة عدم استغلال أرض البستان في استنبات الخضروات فبأن
 الادغال من نوع الحشائش تنمو فيها ، فتصبح مرعى ، ويقوم صاحب البستان
 بتأجيرها الى اصحاب الاعنام والماعز .

أما اشجار الفاكهة النامية بين النخيل ، فيمكن القول بأن اهم المناطق
 ذات الفاكهة هي بساين ديالى وبساين كربلاء وبساين بلد وبساين بغداد .
 ويمكن القول بان اشجار الموالح في منطقة ديالى هي اهم المناطق على
 الاطلاق بالقياس مع بساين النخيل الأخرى في بقية جهات العراق .
 اما بساين بلد فتشتمل على أهم حدائق الكروم . في حين ان بساين
 كربلاء تشمل حدائق فاكهة الكوجة وغيرها .

وتشمل بساين بغداد على اشجار النرج وبعض الموالح عدا عن أنواع
 الفاكهة الطرية الأخرى المثلة بالمشمش والكوجة والاجاص .
 وتوجد اشجار التفاح في جميع البساين المذكورة سيما لوائي ديالى
 وبغداد .

وها نحن ندرج اسماء انواع الفاكهة النامية بين اشجار النخيل حسب
 الترتيب الابددي . وهذه هي :-

الآلو بالوا (من نوع الاجاص الصغير الحجم ينمو في بذرته) . البرتقال
 والتوت والتين والتفاح والتين الشوكي (بقلة) والجوز (في منطقة زربيةطية
 وشجرة واحدة في العمارة) والحبوة والخوخ الصوفى والخوخ والرمان
 والزيتون (بقلة) والسفرجل والسدر (التيك) ، والطننج والعنب (الكروم)
 والكنار (في زربيةطية وهو التيك) ، والنانج والنومي (الليمون) الحلو

والحامض والنومي الهندي (نومي بصرة - وهذا نادراً جداً) •

٧ - فوائد النخيل (١)

تزود النخلة الانسان وحيواناته الاليفة بالظل الوفير اللوفية من وهج الشمس في الصيف • وتحمي النخلة اشجار الفاكهة وخصوصاً اشجار الحمضيات كالبرتقال والنومي وغيرها والتي تنمو تحتها من برد الشتاء وحرق الصيف • ويوجد في العراق حوالي ٢٤ نوعاً من اشجار الفاكهة تنمو ما بين النخل علاوة على ما يزيد عن ٣٥ صنفاً من الخضروات التي تنمو في ظلال النخيل • وتستعمل جذور وجذوع وليف وجريد وخوص وكرب وعذوق النخلة كوقود •

٢ - قلب النخلة :

عند قطع رأس النخلة وتجريده من السعف والكرب والليف تظهر القمة النامية أو (الجمار) • وتؤكل القمة النامية لحلاوتها وطراوتها ونكهتها اللذيذة الخاصة •

٣ - الجذع :

يقطع جذع النخلة طويلاً الى نصفين قبل جفافه • وبعد ان تجف تستعمل انصاف هذه الجذوع في بناء معابر السواقى وجسور القنوات الصغيرة وجدران وسقوف البيوت ومساند عرائش العنب •

٤ - الليف :

يصنع من الليف نوع رخيص من الخبال التي تستعمل في اغراض شتى ويستعمل الليف في حشو مقاعد الكراسي ولف طينة شجيرات دائمة الخضرة عند قلعها من المشتل ونقلها الى البساتين •

(١) راجع - تقرير عام عن التمور العراقية - مصلحة التمور العراقية بغداد ١٩٦٧ ص ٣٥ - ٣٦ •

٥ - السعف :

تستعمل السعفة بكاملها مجردة من السلي في تسقيف القلال والبيوت البسيطة وتسيجها *

٦ - الجريد :

يستعمل الجريد في عمل السلال والأقفاص والأسرة والمهود والكراسي والقلال * وتستعمل السلال والأقفاص لنقل الخضروات وتربية وتقسيل الحيوانات الداجنة كالدجاج وغيرها * ويستعمل كثير من الناس وخصوصا القرويون الأسرة والمهد والكراسي المصنوعة من الجريد في تأثيث بيوتهم * وتستعمل الكراسي المصنوعة من الجريد في كثير من المقاهي الشعبية * وعند بناء ظلة لتربية النباتات والحصول على الشتلات يستعاض عن الخشب بجريد النخل *

٧ - الكرب :

يربط الكرب الى شباك الصيادين لاستعماله كطوافات اثناء صيد السمك * ويستعمل الكرب وخصوصا كبير الحجم منه في مساعدة الاطفال المبتدئين على السباحة في تعلم السباحة * اذ يستعمل في الكربة ثقبان ويمرر بهما جبل وتوضع الكربة على ظهر الصبي ويربط الجبل حول بطنه * وفي كثير من الاحيان تستعمل كرتان وقد تغلف بالقماش *

٨ - الخوص :

يصنع من الخوص مختلف انواع الاوعية والخصران والمراوح والمكاس ولعب الاطفال * ومن أهم الاوعية هي الزنايل والخصاف * وتستعمل الزنايل في نقل وخزن مختلف الحاصلات الزراعية والسماد الحيواني والتراب والجص وغيرها * وتستعمل (العلاكة) من قبل ربة او رب البيت لنقل المواد الغذائية من السوق الى البيت *

ويجاء الخوص على اشكال مختلفة كأوعية صغيرة لوضع بعض الحلويات للأطفال فيها أو لاستعمالها كلعب رخيصة لتسليةهم * ويستعمل الخصاف على نطاق واسع لكبس التمور * وتستعمل الحصران في البيوت لغرض الجلوس عليها أو لوضعها تحت النخلة عند قص التمر * ان استعمال المراوح اليدوية والمكائس المصنوعة من الخوص شىء شائع الوجود فى كثير من البيوت وخصوصا فى وسط وجنوب العراق *

٩ - فوائده الثمار :

لثمر النخل فوائد فى مراحل نضجها كما موضحة ادناه :

الحلال - يؤكل خلال بعض الاصناف كفاكهة نظرا لجلاوته * ويستعمل الحلال كذلك كعلف للحيوانات * ويغلى خلال الجيجاب والبريم ثم ينشر على الحصران ويغطى بها كذلك ويترك فى الغراء حتى يجف تدريجيا ويصبح ما يسمى محليا (خلال مطبوخ) *

الرطب - يؤكل الرطب كفاكهة لذيذة وهو مرغوب جدا من قبل المستهلكين نظرا لفائدته الغذائية وطراوته وتكهته اللذيذة *

التمر - يؤكل كفاكهة وكحلى وخصوصا اثناء اشهر الخريف والشتاء ويحتوي التمر على كاربوهيدرات وبروتين ومواد دهنية واملاح معدنية وتختلف نسب هذه المواد فى اصناف التمور * ومن التمور يصنع الدبس والخل والكحول والسكر السائل والعلف الحيوانى ومسحوق الداتامين ، وكذلك يدخل التمر فى تحضير عشرات الانواع من الفطائر والمعجنات والحلويات *

١٠ - فوائده النوى :

لنوى ثلاث فوائد رئيسة كما هى موضحة ادناه :

علف الحيوانات - يطحن النوى ويخلط بنسب معينة مع انواع اخرى

من العلف الحيواني • أو يوضع في ماء لمدة معينة لكي يترطب ويصبح طازجاً فيعطى للحيوانات كعلف مفيد •

وقود - يستعمل النوى كوقود في أفران تبيض النحاس وأتون الحدادين •
زيت النوى - يستخلص من النوى زيت يصلح للاستهلاك البشري بالإضافة الى استعماله في صناعة الصابون • وينتج الطن الواحد من النوى حوالى ٥٠ - ٨٠ كيلو من زيت النوى •

امراض التمور والنخيل :

شأن النخيل شأن غيرها من اشجار الفاكهة بخصوص تعرضها للآفات والحشرات عداً عما يؤذيها من الظواهر الطبيعية المتعلقة بالمناخ واحوال الجو وبالمياه والتربة •

ومن هذه الظواهر رياح (البارح) وهى رياح السموم المعروفة والتي هى رياح شمالية غربية أو غربية • وتسبب هذه الرياح ضرراً جلياً في ثمار التمر حيث تؤدي في الغالب الى تقليل الرطوبة النسبية في الجو فيؤدي الامر الى تبخير مياه ثمار النخل مما يسيء الى نوع الثمرة وحجمها • وبالتالي يقل مقدار وزنها •

كذلك يقال عن الزوابع الرملية ، التي تضر بالثمار خصوصاً اذا صادف ذلك مع اصابة الثمار بعنكبوت النخيل الذي سيجيء الذكر عنه بعد قليل •
ويضاف الى ذلك أن المياه الوافرة في فصل الفيضان وشحة المياه في الصيف مما يضر النخل فيجب ألا يكون هناك افراط ولا تفريط في مياه ري النخل •

وكنت اريد ان أفضل بين امراض النخلة (كشجرة) وبين امراض الثمرة (كمرة) ولكن وجدت من الافضل ان ابحتها سوية نظراً للعلاقة الطبيعية الوثيقة بين الشجرة وثمرها •

وبناء على ذلك يمكن تلخيص أهم الامراض والآفات والحشرات التي
تصيب النخيل بما يأتي :

(١) خياس طلع النخيل^(١)

يعتقد ان هذا اخطر الامراض التي تنجم عنها خسارة اقتصادية كبيرة
لنخيل العراق في حالة الاصابة به ولكن من حسن الحظ أن الاصابات الخطيرة
نادرة حيث ان العادة ان تكون خفيفة لا تزيد على ٢ بالمائة من النخيل .

ومما يجدر ذكره ان منطقة البصرة (بين الفار جنوبا والقورنة وناحية
المدينة شمالا) هي أكثر المناطق تعرضاً لخطر هذا المرض مع العلم انه قد
تكون هناك اصابات بسيطة بهذا المرض - احياناً - في بساتين ديالى والحلة
وبغداد . واقرّب عهد لنا بأصابة نخيل البصرة بهذا المرض كان في موسم
١٩٤٩^(٢) كما سئري .

ومما يميز مرض خياس الطلع تكون بقع داكنة متخيسة على السطح
الخارجي للطلعة ، وقد تكون هذه البقع واسعة شاملة للطلعة جميعها . ويلاحظ
انه في الاصابات الشديدة قد لا تفتح الطلعة فلا ينطلق المتاع منها وتسوت
الشراخيص وهي في مهدها .

ويتسبب خياس الطلع عن عاملين هما : (١) العامل الحيوي . و (٢) العامل
الفيزيولوجي . والعامل الحيوي هو الذي يسببه نوع خاص من أنواع الفطر .
بينما نجد الفيزيولوجي سببه الانخفاض الهائل في درجة الحرارة دون درجة
التجمد في أثناء ظهور الطلع أو في أوقات وشيك ظهوره .

وما يجدر التنويه به أن اصابة موسم ١٩٤٩ قد فتكت بطلع نخيل
البصرة فتكا ذريعا حيث قدرت نسبة الاصابة حينذاك بين ٥٠ بالمائة و ٨٠
بالمائة من النخيل .

(١) Manjinfilla Schaettæ

راجع الاعظمي - عبدالرزاق - مجلة الزراعة العراقية ج ٣ ص ٦-١٩٥١
ص ٢٩٥ - ٢٩٨

(٢) انظر الاعظمي - المصدر السابق ص ٢٩٥

ويمكن القول اجمالاً انه اذا ما اصاب طلع النخل بمرض الخياش فلا يرجى شفاؤه مهما كانت العناية بالعلاج وهكذا فان الاعتماد كله يكون على الوقاية التي يمكن تلخيص وسائلها بما يأتي :

« أ » العناية الكبرى بخدمة النخلة ونهياة متطلباتها لتكون قوية نشطة وهكذا تكون بمنجى من الاصابة .

« ب » غرس أصناف النخل المقاومة لمرض الخياش ومن أمثلتها الحلوى والزهدى في حين أن صنفى الخضراوى واليلوى كثيرا التعرض للاصابة بهذا المرض .

« ج » قص الطلع المصاب حالا وانزله برؤية وجمعه وحرقه لتجنب تطاير الفطر أو بذيراته لتصيب النخل السليم .

« د » عدم استعمال الآلات التي استعملت في النخل المصاب مرة اخرى في النخل السليم وذلك منعاً للمعدوى المتوقع .

(٢) عنكبوت غبار النخيل (١)

ان أصل هذا المرض مشوه تسلط عنكبوت صغير أصفر اللون مخضر قليلا على ثمار النخل وهي في دور الخلال ، وذلك في مستهل شهر حزيران حيث ينسج شبكة من النسيج الرقيق وبعد ذلك يتراكم الغبار على هذه الطبقة الرقيقة بحيث تبدو التمرة ذات لون وسخ داكن مما يتبادر الى ذهن البعض بأنها طبقة من الغبار ، ولكن الواقع ان هناك عددا من العناكب ذات الاعمار المختلفة تتحرك تحت النسيج الذي عملته لمحافظة نفسها من الرياح ومن أعدائها الاخرى وكذلك لتعمل بيئة صالحة لوضع بيوضها .

ويصيب هذا العنكبوت خلال الخضراوى واليلوى والبرحي بصورة مبكرة في شهر حزيران في البصرة وتشتد الاصابة في شهرى تموز وآب .

(١) Paratetranychs Simplex

راجع جورج - ديمتري ، (عنكبوت غبار النخيل في لواء البصرة) مجلة الزراعة العراقية - م ٣ ج ٤ سنة ١٩٤٨ ص ٤٦٥ - ٤٦٩ .

ولهذا العنكبوت شكلان هما الشكل الصيفي ذو اللون الاصفر المائل الى الخضرة والمذكور آنفاً ، وهو سريع الحركة ويعيش على العذوق وطبقة السيج الثمرة .

أما الشكل الشتوي ذو اللون الاحمر واللون الاحمر الداكن الذي يسحب من الثمرة الى السيف في أواخر مرحلة الرطب ليقضى فصل الشتاء حيث يلتصق بالخوص ويبقى ساكناً حيث تمر عليه فترة الشتاء وهو في دور تقصف حر كته فيه بسبب الجوع .

ويضع العنكبوت أيضاً نوعين من البيض هما البيض الصيفي حيث تضع الانثى بيضها بين الحبوب الحريرية التي تنسجها على العذوق ولون هذا البيض صدفى لامع وشكله مدور منحوت بأشكال هندسية منظمه .

أما البيض الشتوي فيمتاز لونه بأنه أحمر غامق ومظهره لامع وشكله مدور وتضع الانثى بيوضها في أشهر كانون الأول والثاني وشباط .

ويلاحظ أن الاصابة تشتد بالنسبة لنوع الخضراوى حيث تبلغ نسبة الاصابة ٨٠ بالمائة في منطقة البصرة سيما المناطق المنخفضة في بساتين المجير اوية وبساتين أراضي شط العرب وبساتين أراضي الذئاب في الجنوب .

ومما يجدر ذكره أن الاصابة تشتد في الانواع الآتية حسب التوالى :

- ١ - الخضراوى ٢٠ - اللبلوى ٣٠ - الديرى ٤٠ - الحلاوى .
- ٥ - البرحى ٦٠ - الجرجاج . مع الملاحظة بأن نوعى الزهدى والساير اصابتهما قليلة بالقياس مع الانواع السابقة .

والجدير بالذكر وجود رابطة قوية بين شدة الاصابة بعنكبوت النخيل وانتشارها من جهة وبين كثرة هبوب الرياح الشمالية الغربية الجافة التي يسميها السكان المحليون باسم (البارح) من جهة اخرى . وتهب هذه الرياح عادة في أشهر الصيف الممثلة بشهور حزيران وتموز وآب وتكون مدمرة أيضاً .

وتكون المكافحة بواسطة نثر زهر الكبريت باستعمال المناضخ اليدوية

على العنوق المغيرة ، وباستطاعة الفلاح الواحد أن يعفر زهاء ٣٥ نخلة •
وتراوح الكمية التي تكفى للنخلة الواحدة بين ٥٠-١٠٠ غرام •
(٣) حشرة الدوباس (١)

وطريقة المكافحة هي أن تعفر النخيل باستعمال مسحوق خليط من
النيكوتين والنورة والرماد باستعمال مكائن خاصة للتعفير •
(٤) خنفساء (التاذوغ) (٢):

التاذوغ خنفساء كبيرة تعيش على جذع النخلة وتنخره ، وكلما كثر
عددها زاد خطرهما وقد يؤدي الامر الى ابادة النخلة •
ولا توجد طريقة للمكافحة • لذلك ينبغي العناية بالنخلة من حيث الخمة
والتسميد والتقليم والرى والبخ • لتكون نشيطة قتيه تقاوم الآفات •
(٥) حشرة العتشف (الحميرة) (٣):

وهذه الحشرة عبارة عن فراشة صغيرة ، تعيش على الثمار وتؤدي الى
جفافها بحيث تصبح مجوفة ذات لون أحمر ويمرور الوقت تسقط على الارض •
ولا توجد طريقة للمكافحة ، لذلك لا بد من العناية بالنخلة وثمارها كما
نوهنا الى ذلك قبل قليل •
(٦) حشرة (أبو مزريف) (٤):

وأبو مزريف عبارة عن خنفساء كبيرة بيضاء اللون تعيش على جذوع
النخل وعلى العنوق وتنخر فيها •
أما مكافحتها فليست معروفة ولكن يوصى المختصون بالعناية بالنخلة
وثمارها •

وهناك - عدا عما تقدم - حشرات قشرية مختلفة أخرى تعيش على
النخيل وثمارها وهي آفات تظهر بين آونة وأخرى ومكافحتها ليست معروفة •

Oryctus Elegans (١)

Ommatissus Binotatus (٢)

Batrachedra Amydraula (٣)

Pseudoqhilus testaus (٤)

وتقوم الاقسام المختصة بوزارة الزراعة العراقية ببحوث وتجارب حول
مسألة الآفات والحشرات التي تصيب النخيل لأجل التعرف عليها وعلى مزارعها
وايجاد طرق ووسائل لمكافحةها .

اقتراحات عاجلة :

يحسن بنا أن نضم صوتنا الى أصوات هؤلاء الذين يهيئون بدوائر
وزارة الزراعة لتأسيس دائرة مركزية في قسم الارشاد الزراعي تكون مهمتها
مقصورة على (غرس النخيل والعناية بها ومكافحة أمراضها) * وتكون لهذه
الدائرة المركزية مبدئيا فرعان - أحدهما في البصرة والآخر في منطقة
الفرات (على أن تؤسس بعد ذلك وبعد مضي بضع سنوات فروع اخرى في
أنوية الحلة وكربلاء والديوانية والناصرية وديالى) * وللسلطات المسؤولة في
وزارة الزراعة أن تجعل الدائرة المركزية في البصرة (باعتبارها أهم المناطق)
أو في بغداد باعتبارها محطة عامة للحقول التجريبية وباعتبار امكان الاستفادة
منها في جميع الجهات ووجود الاشراف الفني في الوزارة نفسها) *
ومن الامور العاجلة التي تخص النخيل كأشجار فقط وينبغي تحقيقها
هي وضع قواعد علمية صحيحة لخدمة النخلة من حيث الزراعة والغرس
والتسميد والارواء والتلقيح * ولا بد من وجود أخصائيين في البتة خصوصا
ببنة النخيل * وان كليات الزراعة في العالم (في كاليفورنيا وفرنسا) تهتم
بالنخيل اهتماما خاصا * فلا بد من التفكير جديا بهذا الموضوع وارسال البعث
العلمية للتخصص في هذا الباب * وذلك عدا عن سيخصصون بأمراض
النخيل والتمور وآفاتهما *

ومما يجدر ذكره هو أن المصلحة - بالتعاون مع دوائر وزارة الزراعة
قد نجحت في تنفيذ قيام مزرعة نموذجية للنخيل في المنطقة الوسطى * ولعل
هذه المزرعة ستأخذ على عاتقها نواحي تحسين الزراعة والأتساج والكبس
والتصنيع بمرور الزمن * وسيؤدي نجاح هذه المهمات الى التجميع على الاكثار
من هذه المزارع النموذجية *



بستان نخيل من بساتين المنطقة الوسطى

الفصل الثالث

المفصل في التمور

تمور العالم :

ذكرنا في الفصل السابق جميع جهات العالم التي تنمو فيها النخيل ، وبالطبع تكون البلاد ذات النخيل هي التي تنتج التمور بنفس الوقت ، وان كانت هذه الجهات تختلف عن بعضها البعض الآخر من حيث كميات التمور التي تنتجها وأنواعها .

ويتوزع انتاج التمور أساسا في قارتين : آسيا وأفريقيا . أما القارات الأخرى المثلة بأمريكا الشمالية وأوروبا وأمريكا الجنوبية وأستراليا فان انتاجها ضئيل ليس ذا بال .

وتشير احصاءات مؤسسة الزراعة والتغذية الدولية : FAO التابعة لهيئة الأمم المتحدة أن مجموع انتاج العالم من التمور يتراوح بين ٨٥٠ ألف طن و ٩٠٠ ألف طن .

وان انتاج التمور^(١) في أقطار العالم المختلفة - معدل الفترتين (١٩٥٦ - ١٩٥٧) و (١٩٥٧ - ١٩٦٧) يوضحه الجدول التالي :

(١) هذه احصاءات ملخصة عن الجداول الاحصائية لمؤسسة الزراعة والتغذية الدولية ، ودليل مؤتمر تونس الدولي (المصدر السابق) وحسب كتاب خاص (جوابا لرسالة من المؤلف) من الشعبة الاقتصادية والاحصائية . بالإضافة الى الاحصاءات الرئيسية لبعض الدول ذات الشأن (كمصر والولايات المتحدة) .

(طن متري)

٣٥٠٠٠٠	العراق
١١٠٠٠٠	ايران
٧٥٠٠٠	الجزائر
٧٥٠٠٠	باكستان
٤٥٠٠٠	المملكة المغربية (مراكش عمومًا)
	بلاد العرب (السعودية وعمان
٤٥٠٠٠	وحضرموت والبحرين والحدس)
٣٠٠٠٠	ليبيا
٣٠٠٠٠	تونس
٢٥٠٠٠	ج.م.ع.م.
٢٥٠٠٠	السودان
١٤٠٠٠	الولايات المتحدة
٨٠٠٠	ألمانيا
٥٠٠٠	عدن
٤٠٠٠	موريتانيا
٣٠٠٠	فلسطين
٢٠٠٠	سوريا
٢٠٠٠	النيجر
٢٥٠٠٠	البلاد الأخرى
٨٧٣٠٠٠	المجموع

ويستتبع من الجدول المذكور آنفا أن نصيب العراق ينتج في المعدل زهاء ٣٥٠ ألف طن سنوياً من أصل (٨٧٢) ألف طن لجميع العالم • وهذا معناه أن نسبة إنتاج العراق بالنسبة للإنتاج العالمي هي زهاء ٤٠٪ وهذه نسبة عالية جداً إذا ما أخذنا بنظر الاعتبار أن كثيراً من البلاد المذكورة فسي الجدول تستهلك جميع ما تنتجه وأحياناً تستورد من الخارج لتسد مقطوعة حاجة استهلاكها المحلي •

أصناف تمور العالم :

سيجيء الذكر عن أصناف تمور العراق في مناسبة قادمة لذلك سنتطرق هنا إلى ذكر بعض الأنواع المهمة من التمور في العالم •

(١) تمور إيران (١)

للتمور في إيران أسماء كثيرة في ضوء ألوانها وصلابة مادتها أو لينها وحجمها وتصنف التمور الإيرانية وفق ما يأتي :

(أ) التمور الشديدة الطراوة - هذا النوع من التمور يكون من الطراوة وكثرة المادة اللحمية واللطافة بحيث لا يتم كبسه إلا في جلود الغنم أو البقر أو التوك أو الجرار والقماقم الخزفية • ومنها تمور «المرادرسك» و «البرماني» و «الهليلة» •

(ب) التمور الطرية الاعتيادية ، ويأتي هذا النوع في الدرجة الثانية من حيث الطراوة وكثرة المادة اللحمية واللطافة ومنها «المقلقي» و «عبداللهي» و «السلطاني» - الشاهاني» و «الشكر» • ويكسب هذا الصنف في الجلود أو التوك أو الحصران «الحصاف» •

(ج) التمور الجافة : إن هذا النوع من التمور لا يتم تصبجه إلا بالجفاف ومنها «الحك» و «القصيب» و «الكروت» و «الحلاوي» و

(١) انظر علاني - المصدر السابق ص ١٠

« الخضراوى » و « الزهدى » و « السويدانى » (خضراوى العراق وحلاوى
حريان) •

(٢) تمور باكستان والهند :

ان معظم تمور شبه القارة الهندية الباكستانية من أنواع التمور غير
الجيدة ومعظمها من نوع الادقال (الادكال)^(١) وقد استوردت هذه البلاد منذ
مدة نحو عشر سنوات زهاء ثلاثين ألف فسيلة من فساتل الحلاوى وغيره من
أصناف تمور العراق لمنطقة بنجاب بوجه خاص ولا تدرى ما هى النتائج
العملية لغرس هذه الاصناف العراقية حتى ساعة كتابة هذا الفصل من الكتاب •

(٣) تمور الحساء والبحرين :

ان أهم أصناف تمور الحساء (الاحساء) هى « الخلاص » و « الرزيز »
والنوع الثانى هو النوع الغالب من حيث كمية الانتاج فى حين أن صنف
« الخلاص » أجود نوعا ومن أجود أصناف تمور العالم •

(٤) تمور شمال افريقيا :

(أ) مصر - معظم تمور مصر من صنف الادقال (الادكال) الرديئة
النوع وقد استوردت مصر فى الخمس عشرة سنة الاخيرة أصناف أجنبية جيدة
مثل « دقلة نور » التونسية كذلك أصناف « الحلاوى » و « الزهدى » و
« الخضراوى » و « البراحى » من العراق • ولكن لا تدرى الى أى حد نجحت
مصر فى انتاج تمور هذه الاصناف •

(ب) تونس والجزائر والمغرب - ان الحكومة الفرنسية (صاحبة
السلطان فى وقت من الاوقات) قد بذلت جهودا كبيرة لتعزيز النخيل وتشجيعها
والناية بانتاج التمور وتحسين أصول الكبس والتعبئة ، واقامة الحقول

(١) انظر البكر - عبد الجبار ، (مدى انتشار نخيل الثمر فى العالم)
مجلة الزراعة العراقية ج ١ م ١ سنة ١٩٤٦ ص ٢٣-٢٧ •

التجريبية * أما أهم أصناف التمور في هذه الجهات هي «دقلة نور» و «الفارس»
و (دقلة طيدا) و «كتيش» و «مجهول» وغيرها كثير *

(٥) الولايات المتحدة :

لقد تم ادخال غرس النخيل الى الولايات المتحدة الامريكية منذ سنة
١٨٩٨ ، وجرب ذلك بوجه خاص في جنوبي ولاية كاليفورنيا وفي ولاية
اريزونا * ولما وجدت نجاح ذلك اخذت السلطات الزراعية تتوسع في دراسة
امكانيات هذه الجهات في غرس النخل وانتاج التمور اقامت لذلك محطة
تجريبية كبرى في (انديو) بوادي كوجيلا بكاليفورنيا * ولقد تم ادخال
أجود الاصناف العالمية واستتبت لها انواعا جديدة ليس في العالم كله ما
يجاريها * وأهم الاصناف في كاليفورنيا الان «دقلة نور» وكذلك صنف
«الحلاوي» واصناف أخرى *

ولنعد الى الجدول السابق (المدول المنتجة للتمور في العالم)
لنستتج الملاحظات التالية :

- ١ - ايران هي المدولة الثانية ومعدل انتاجها من التمور زهاء (١١٠)
ألف طن سنويا ، وتصدر من هذه الكمية زهاء الثلث كل عام وأحيانا تنافس
العراق في أسواقه التقليدية في العالم *
- ٢ - تأتي الجزائر في المقام الثالث حيث يبلغ انتاجها زهاء ٧٥ ألف
طن *

وقد تقدمت جميع وجوه انتاج التمور في الجزائر تقدما واضحا *
ولكن يلاحظ ان النوع الوحيد الجيد في هذه البلاد هو النوع المعروف باسم
«دقلة نور» ، حيث تجد الجزائر اسواقا لهذا النوع في المملكة المتحدة
البريطانية والممالك الاوربية والامريكية وتنافس العراق من نواحي الدعاية
وطرق الكبس مع العلم ان العراق - في السنوات الاخيرة - أخذ يحسن في

هذه النواحي سيما الكبس . وذلك يؤمل أن تكون الأرجحية لثمار العراق في المستقبل كما سيوضح ذلك في الفصول القادمة .

٣ - باكستان تضاهي الجزائر من حيث كمية إنتاجها من الثمر حيث تنتج سنوياً زهاء ٧٥ ألف طن . ولكن الإنتاج لا يكفي الاستهلاك المحلي لذلك تضطر باكستان لاستيراد حاجتها من العراق بوجه خاص وإن كانت السنوات العشرة الأخيرة قد اتسمت بعزوف اخواننا الباكستانيين عن استيراد ثمر العراق كما سرى ذلك في فصل التجارة (السادس والسابع) .

٤ - المملكة المغربية والبلاد العربية (المملكة العربية السعودية وعمان وحضرموت والبحرين والحدس) تنتج الثمر ويبلغ إنتاج كل منها زهاء (٤٥) ألف طن سنوياً .

وبعد ذلك يأتي دور كل من ليبيا وتونس وإنتاج كل منها زهاء ٣٠ ألف طن . وبعدهما مصر والسودان وإنتاج الواحدة منهما زهاء ٢٥ ألف طن . أما الولايات المتحدة الأمريكية فمعدل إنتاجها زهاء ١٤ ألف طن . ثم يأتي دور الدول الأخرى .

ثمر العراق ومحاصيله الأخرى :

الثمر من حاصلات العراق الصيفية . وينتج العراق محاصيل أخرى صيفية أيضاً ، ومنها الحبوب الغذائية المثلة بالرز والذرة والسمسم والماسن والعدس وغيرها . وكذلك المحاصيل الصيفية النقدية المثلة بالتبغ والقطن بوجه خاص . وإلى جانب محاصيل الصيف ينتج العراق محاصيل شتوية أهمها القمح (الحنطة) والشعير .

والجدول التالي (معدل عشر سنوات حديثة ١٩٥٠/١٩٥٩) يبين تفاصيل أهم محاصيل العراق الغذائية :-

المحصول	الانتاج (طن مئري)
الشعير	٧٨٠٠٠٠
القمح	٥٠٠٠٠٠
التمور	٣٥٠٠٠٠
الرز	٢٥٠٠٠٠
الذوة	٥٠٠٠٠
الحبوب الاخرى (العدس والمماش والسسم و...)	٥٠٠٠٠٠
المجموع	١٩٨٠٠٠٠

هذا عدا القطن (ومعدل انتاجه للحقبة المذكورة زهاء ٣٢٠٠٠ بالة
(أو ما يقرب من ١٢-١٣ ألف طن) * وعدا التبع ومعدل انتاجه زهاء ١٥
ألف طن سنوياً (تقدير) *

ويستتبع من الجدول ان الشعير يحتل المقام الاول في محاصيل العراق
وانتاجه السنوي يتراوح بين ٧٥٠-٨٠٠ ألف طن ويليه القمح (٥٠٠-٦٠٠
ألف طن سنوياً) وبعد ذلك يأتي دور التمر ومعدل انتاجها السنوي زهاء
٣٥٠ ألف طن * وقد يزيد عن ذلك ليتجاوز ٤٠٠ ألف طن وقد يقل احياناً
ليبلغ زهاء ٢٠٠ ألف طن أو أقل *

انتاج التمر : (١٩٣٨ - ١٩٥٤)

لم تكن لدينا احصاءات يركز اليها بصدد انتاج التمر وكمياتها من حنة
الى اخرى ، وفي الالوية المختلفة * وكل ما لدينا من المصادر الرسمية
احصاءات نحصل عليها من دوائر الاستهلاك * ولا يخفى ان هذه الارقام
مضللة ولا يستطيع الباحث المدقق ان يعتمد عليها ليتخذها اساساً في الدراسة *
ومرجع التضليل هو أن التمر قد تنتج في لواء وتنقل الى لواء آخر وتدخل
في قوائم استهلاك اللواء الثاني في حين ان انتاجها كان في اللواء الاول *

فمثلاً قد تنتج التمور في لواء بغداد وتنقل الى الموصل وهناك يدفع انتاجه
(رسم الاستهلاك) فتسجل في سجلات الاستهلاك في حين أن الموصل ليست
من الاولوية المنتجة للتمور وهكذا .

والحق وجدت صعوبة كبيرة في موضوع دراسة تمور العراق من حيث
انتاجها السنوي وتوزيع هذا الانتاج على أقاليمه المختلفة .

وبناء على ذلك فقد اعتمدت على أرقام دوائر الاستهلاك بالتقدير الذي
يتفق مع طبيعة بحثي وخبرتي الخاصة بنخيل الجهات المختلفة في العراق .
وكذلك اتخذت احصاء النخيل وتوزيعها الاقليمي دليلاً آخر لتقدير الانتاج
وذلك فضلاً عن اتصالاتي الشخصية ودراستي لأرقام تجارة التمور والاجازات
التي تمنحها جمعية التمور للمشتغلين بتجارة التمور هذا فضلاً عن عوامل
أخرى تتعلق بطبيعة الانتاج كل عام وذلك من حيث الغزارة او القسوة او
أصابة المحصول بآفة او تأثير الفيضان في سنة ما على المحصول وهكذا . .

لذلك فاني بذلت غاية جهدي في سبيل التعرف على انتاج التمور
وظروفه المختلفة .

والتقدير الذي اعتمدت عليه جمعية التمور العراقية بشأن معدل انتاج
العراق هو ٣٥٠ الف طن وذلك بعد ان اخذت بنظر الاعتبار ظروفًا كثيرة
تخص الانتاج في العراق .

وقد اتفقت مع جمعية التمور في تقديرها هذا . واتخذت هذا المعدل
اساساً في تقدير الانتاج .

تطور الانتاج بين ١٩٣٨ و ١٩٦٧

وبالرغم مما ذكرنا من المصاعب الجمة التي يلاقيها الباحث في سبيل
تعرفه على انتاج التمور في العراق ، وبالرغم مما يمكن ان تقع فيه مما يمكن
ان نطلق عليه افراطاً او تفريطاً نسبين بشأن ارقام الانتاج . فأتانا نوود
الحقائق التالية عن الانتاج وتطوره خلال الثلاثين سنة الاخيرة (مبتدئة

بموسم ١٩٣٨ ومنتهية في موسم ١٩٦٧ متوخين الامور التالية كحقائق للاستدلال والاسترشاد :

(١) احصاء النخيل حسب الاولوية • وقد دلتني الاحصاءات العالمية والعراقية والتقديرات المختلفة للسنوات المتوالية ان معدل انتاج النخلة الواحدة (آخذين بنظر الاعتبار جميع انواع النخيل الحاملة للثمر والفجل والفسيل في العالم) هو زهاء (١٠) كيلوغرامات •

(٢) جدول رسوم الاستهلاك في مختلف انحاء العراق على اساس كميات التمور المرسمة كل عام حتى قبيل الغاء قانون الاستهلاك •

(٣) تقديرات غرفة تجارة بغداد عن انتاج المحاصيل المختلفة كل عام •

(٤) ارقام التجارة الخارجية في التمور (وهي مضبوطة نسبياً) •

(٥) التقديرات الخاصة بما يستهلك داخل العراق لمختلف الأغراض •

(٦) ان الجمع بين الفقرتين الخامسة والرابعة المذكورتين آنفاً مما يسهل أمر تقدير الانتاج اجمالاً •

وبناء على الملاحظات الست التي اخذت بنظر الاعتبار في تقدير الانتاج امكن تنظيم الجدول التالي بشأن انتاج التمور من موسم ١٩٣٨ حتى موسم ١٩٥٥ وبعد ذلك حتى موسم ١٩٦٧ •

السنة	الانتاج	السنة	الانتاج
٣٩-١٨٣٨	٣٤٠٠٠٠	٤٣-١٩٤٢	٣٤٠٠٠٠
٤٠-١٩٣٩	٣٣٠٠٠٠	٤٤-١٩٤٣	٣٨٠٠٠٠
٤١-١٩٤٠	٣٤٠٠٠٠	٤٥-١٩٤٤	٣٣٠٠٠٠
٤٢-١٩٤١	٣٣٥٠٠٠	٤٦-١٩٤٥	٣٦٠٠٠٠

السنة	الانتاج	السنة	الانتاج
٤٧-١٩٤٦	٣٧٥٠٠٠	٥٧-١٩٥٦	٢٦٠٠٠٠
٤٨-١٩٤٧	٣٨١٠٠٠	٥٨-١٩٥٧	٣٠٠٠٠٠
٤٩-١٩٤٩	٣٨١٠٠٠	٥٩-١٩٥٨	٤٥٠٠٠٠
٥٠-١٩٤٩	٣٦٠٠٠٠	٦١-١٩٦٠	٣٠٠٠٠٠
٥١-١٩٥٠	٤٣٠٠٠٠	٦٢-١٩٦١	٣٢٠٠٠٠
٥٢-١٩٥١	٢٨٠٠٠٠	٦٣-١٩٦٢	٤٢٠٠٠٠
٥٣-١٩٥٢	٣٦٠٠٠٠	٦٤-١٩٦٣	٣٢٠٠٠٠
٥٤-١٩٥٣	٣٤٠٠٠٠	٦٥-١٩٦٤	٣١٠٠٠٠
٥٥-١٩٥٤	٣٥٠٠٠٠	٦٦-١٩٦٥	٢٨٠٠٠٠
٥٦-١٩٥٥	٣٥٠٠٠٠	٦٧-١٩٦٦	٣٨٠٠٠٠

(١) يبدو على الإحصائية السابقة أن الانتاج يشراوح اجمالاً بين ٢٣٠٠٠٠ طن كحد أدنى (٤٥-١٩٤٤) وبين ٤٣٠٠٠٠ طن كحد أقصى (٥١-١٩٥٠)

(٢) أن معدل الانتاج السنوى يقرب من ٣٥٠ ألف طن .

(٣) ان معدل الانتاج للسنوات العشرة الأخيرة (١٩٦٧-١٩٥٧) هو ٣٣٤٠٠٠ طن * وهو قريب من المعدل السنوى للانتاج والبالغ ٣٥٠٠٠٠ طن .

(٤) ويعود السبب في انخفاض كمية انتاج التمور في بعض السنوات في العراق الى عدة عوامل أهمها عدم ملائمة الظروف المناخية كارتفاع وانخفاض درجات الحرارة بشكل غير طبعى ، وقلة المياه او كثرتها ، والفيضانات وكثرة العواصف الترابية ، والأمراض والآفات الزراعية وبالتالي عدم أعمار الاراضي وخدمة المنتج .

وعلى العكس من ذلك تزداد كمية الانتاج عند ملائمة المناخ ، واعتدال

نسبة المياه وقلة العواصف الترابية وانعدام الأمراض والآفات الزراعية وأعمال
الأراضي المزروعة بالتخيل وخدمتها الخدمة المطلوبة .

وندرج في الصفحة التالية جدولاً لانتاج التمور حسب أنواعها وكمياتها
ومناطق انتاجها على أساس معدل انتاج عشر سنوات حديثة (١٩٥٧-١٩٦٧)
(بالطن) وسوف يستدل القارئ منه ان الزهدى وحده يؤلف أكثر من ٧٠٪
من الانتاج .

كيف تستهلك تمور العراق :

رأينا أن معدل انتاج التمور في العراق هو زهاء ٢٥٠ ألف طن سنوياً
فأين تذهب هذه الكمية الكبيرة من التمور كل عام ؟ من دراسة جداول
الصادرات من التمور الى مختلف الاسواق (كما سيزد ذكرها في الفصلين
السادس والسابع من الكتاب) في الامكان ان نستنتج بان معدل مقدار التمور
المصدرة الى خارج العراق (باستثناء تمور السابلة الخاصة باكتيال العشائر في
الحدود العراقية) يتراوح حوالى ٢٤٠ ألف طن + ومعنى ذلك أن الباقي
وقدره زهاء ١١٠ آلاف طن لابد ان يذهب الى الاستهلاك المحلي .
اما وجوه استهلاك التمور فتتلخص فيما يأتي :

- (١) للاستهلاك البشري ٧٠٠٠٠ طن
- (٢) اكتيال العشائر وامادات الحدود ٢٥٠٠٠ طن
- (٣) صناعة الدبس ١٥٠٠٠ طن
- (٤) تقطير العرق ١٠٠٠٠ طن

اما الاستهلاك البشري للتمور فالملاحظ في السنوات الاخيرة ان الاقبال
على التمور من قبل الفرد العراقي ليس كما كان في سنين سابقة ولعل مراجعها
منافسة الفواكه الاخرى من جهة ، وعزوف نسبة كبيرة من سكان المدن عن
استهلاك التمور للسبب المذكور . وهكذا بعد ان كان يقدر الاستهلاك البشري
بزهاء ١٠٠ - ٢٠٠ ألف طن فيما سبق ، فان ذلك قد هبط الى ٧٠٠٠٠ ألف

انتاج التمور حسب الانواع وعلى اساس الكمية (معدل ١٩٥٧/١٩٦٧)

المواد	حلاوي	خضراوي	سائر	زهدي	جيجاب	اخرى	انواع بريم ٣	المجموع
البصرة	٣٠٠٠٠٠	٥٠٠٠٠	٤٠٠٠٠٠	٩٠٠٠٠	٦٠٠٠٠	٥٠٠٠٠	٩٥٠٠٠٠	
الناصرية	—	٣٠٠٠٠	٤٠٠٠٠	٤٠٠٠٠	٣٠٠٠٠	٢٠٠٠٠	١٦٠٠٠٠	
الضاربة	—	—	—	٢٠٧٥٠	—	٢٥٠	٣٠٠٠٠	
الكوت	—	—	—	٧٥٠	—	٢٥٠	١٠٠٠٠	
الديوانية	—	—	—	٥٦٠٠٠٠	—	٢٠٠٠٠	٥٨٠٠٠٠	
الحلة	—	—	—	٨٦٠٠٠٠	—	٢٠٠٠٠	٨٨٠٠٠٠	
كربلاء	—	—	—	٥٢٥٠٠	—	١٥٠٠٠	٥٤٠٠٠٠	
بغداد	—	—	—	١٤٠٠٠٠	—	١٠٠٠٠	١٥٠٠٠٠	
ديالى	—	—	—	١٣٠٠٠٠	—	٢٠٠٠٠	١٥٠٠٠٠	
الرمادي	—	—	—	٤٠٠٠٠	—	١٠٠٠٠	٥٠٠٠٠	
المجموع	٣٠٠٠٠٠٠	٨٠٠٠٠٠	٤٤٠٠٠٠٠	٢٤٢٠٠٠٠	٩٠٠٠٠٠	١٧٠٠٠٠٠	٣٥٠٠٠٠٠	

طن • ولعل التقدير السابق مبالغ فيه عدا عما ذكر من الأسباب بشأن عدم
 اقبال الفرد العراقي على استهلاك التمور الا اذا كانت طازجة في مستهل
 الموسم • أما التمور المكبوسة في العراق فلا يستهلكها الا سكان القسري
 والارياق والطبقة الفقيرة من أهل المدن وفي نطاق محدود بالنسبة للآخرين •
 ويمكن توزيع الاستهلاك البشري للتمور في مختلف الوية المزار
 حسب الاحصائية التقديرية التالية :

الكمية (طن)	المزار	الكمية (طن)	المزار
١٤٠٠٠	بغداد	١٦٠٠٠	البصرة
٢٠٠٠	الرمادي	٤٥٠٠	الناصرية
٢٠٠٠	ذيالى	٥٥٠٠	الديوانية
١٠٠٠	كركوك	٥٥٠٠	العمارة
١٠٠٠	السليمانية	٣٥٠٠	الكوت
٢٠٠٠	اربيل	٦٥٠٠	الحلة
٢٠٠٠	الموصل	٦٠٠٠	كربلاء
٧٠٠٠٠	المجموع الكلي		

يبدو من هذا الجدول ان سكان البصرة اكثر سكان العراق استهلاكاً
 للتمور ويعود ذلك بصورة جزئية الى الهجرة الفصلية لعمال التمور من
 منطقة العمارة والاهوار المجاورة وبعض البدو الى سائين النخيل للمساعدة في
 اعمال جني التمور وجذها وكبسها ونقلها • ويبلغ عدد هؤلاء احياناً زهاء ٢٥
 الف أو أكثر اذا ما احتسبنا عدد افراد عوائلهم ايضاً • ومقدار ما تستهلكه
 البصرة زهاء ١٦ الف طن •

(٢) وبعد ذلك يأتي دور بغداد واستهلاكها ١٤٠٠٠ طن وتليها
الحلة وكربلاء حيث تستهلك الواحدة منهما بين ٦٠٠٠-٦٥٠٠ طن سنوياً .
(٣) ثم الديوانية والعمارة والناصرية ، ويتراوح استهلاك كل منها بين
٤٥٠٠ - ٥٥٠٠ طن سنوياً .

(٤) الكوت وبغداد وتستهلك الواحدة منهما بين ٣٠٠٠ - ٤٠٠٠
طن .

(٥) الرمادي وديالى والموصل تستهلك زهاء ٢٠٠٠ طن سنوياً لكل
منها .

(٦) كركوك والسليمانية واربيل الوية مجموع استهلاكها من
التمور زهاء ٣٠٠٠ طن لكل منها ١٠٠٠ طن .

اصناف التمور وميزاتها :

لقد سبقت الإشارة بأن هنالك (٤٥٥) صنفاً من اصناف التمور في
العراق . وقد استطعت انا نفسي الوقوف على نحو ٧٠ صنفاً من هذه الاصناف
فقط . اما الاصناف الباقية فقد استطعت الحصول على اسمائها وبعض
المواصفات الخاصة بها من الهيئات الفرعية لجمعية التمور العراقية في الولاية
التي تشمل فيها فضلاً عن المعلومات التي حصلت عليها من اتصالاتي الشخصية
بالملاك والفلاحين .

مع العلم بأنه قد توجد أصناف تتخذ أكثر من أسم واحد بحيث ان لها
اسماً في في جهة ما ولها اسم آخر في جهة اخرى .

وها اني اذكر الاصناف جميعها مرتبة حسب الحروف الابجدية . وبعد
ذلك سيجيء الذكر عن وصف أهم انواعها التجارية والجيدة ، وهذه هي
مرتبة ترتيباً ابجدياً :

أصناف (أ)

أبو بقيع خلاوي • أبو سويد • أبو فياض • أحمد حجى • أحمد ديس •
 أحمد سيد دكلة • أحمد شيلي • أحمر • أحمر خلاوي • أفندي • أم
 الأجرة • أم الحز • أم الدير • أم الدبس • أم الدهن • أم البخور •
 أم الشمس • أم القاضي • أم الخير • أم ثابت • أم الخيار • أم الطوال •
 أم العظام • أم الحامولة • أم البلايز • أم البخور • أم البيض • أم الجاموس •
 أم الكبير • أم الكحل • أم اللوز • أم الليل • أم الصلابخ • أم حسنة •
 أم اصابع • أم الكوك • أم الريح • أم الصيوانى • أم الصينى • أم العسجة •
 أم السلاسل • أم السعجة • أم العدول • أم النسل • أم الهيل • أم ريعين •
 أم سمرة • أم جنيح • أظهري • ابن حساد • ابن حر دكلة • ابن سمر
 دكلة • اصابع العروس • أكثرهن • استعمران • استعمران بحريسة •
 ابراهيمى • اسحق دكلة • ايرانى • أنوجية • اشقر (ابيض • افسر
 عدة اشقر (اشكر) • اشراسي • اشراصي • اشراصي اسود • اشوط • ازرق
 (ازرك) • أزرقى • ازرق الأزرقى (ازرك الأزرك) • ابراهيم سيد • اسود
 دكلة • اسماعيل قدرى دكلة • الامام حسين دكلة •

ومجموع هذه الاصناف (٧٥) صنفاً تبدأ بالحرف (أ) •

(٢) أصناف الحرف (ب) :

بدرة • بيدرايا • بادمي • بسام دكلة • بهراب • بانا • بجاني • بنفشية
 بلح بان بلوطى • بنت البيض • بنت الخليفة • بنت الدهان
 بنات الجدة • بنات الصوفى • بنت العرب • بنت السوداء • بنت الباشا • بنت
 الحبل • بنت البحر • بنت الجبل • بنت الشيخ • بنت السبع • بنت سهلان •
 بنت الشمس • بنت الصقر • بنت البدر • بنت السعدان • بحر دكل • بندر •
 بنى برماح • بصراوي • برين • برنى • برمالكى • برضى • برحى • بدنى •

بيوضي ، بيض اللبل ، بيض الحمام ، بطيخي ، بدرة دكلة بغدادى ، بريقدار ،
بريم ، بديعة ، بوبكى ، بضيغ ، بن عمار دكلة ، بلجان دكلة ، ببرى كوزان
دكلة ، برحي دكلة ومجموع أصناف هذا الحرف هو ٥٣ صنفاً .

أصناف الحرف (ت) :

هناك ثلاثة أصناف من هذا القليل فقط وهي : تبرزل ، وتفاحة ،
وتنور دكلة .

(٣) أصناف الحرف (ث) :

وهي صنفان هما ثيرسى وثكلانة .

(٤) أصناف الحرف (ج) :

وعدد هذه الأصناف (١٦) صنفاً وهي : تجهران دكلة ، جاسي ، جمابلي ،
جعفري ، جبل دكلة ، جميعة دكلة ، جدرأوى ، جيلي ، جوزى أصفر ،
جوزى أبيض جوزى بصرة ، جوزى بغدادى ، جوزى أحمر ، جمال
الدين ، جومكى جيجاب .

(٥) أصناف الحرف (ح) :

وعدد هذه الأصناف (٣٩) صنفاً ، وهذه هي : حلاوى ، حلاوى
مكأوى ، حويز ، حنابت الملاية ، حمرة أم الدماغ ، حمرات ، حمرة محمد ،
حمرة الشيخ ، حمرة عبد ، حمرة جبل ، حمرة عبدالنسي ، حلوان
الشيخ ، حلوة الجوف ، حلوان الجبل ، حلوانى ، حشرى ، حلوة ،
حلقومى ، حلاى ، حجازى ، حرم (دكلة) ، حمرأوى ، حاتنى ،
حسن أفندى ، حبوشية ، حساوى ، حمران ، حضرى ، حلالنى ،
حمبوزى ، حمر الرمد ، حباية ، حبشى ، حلبجة دكله ، حسونى
دكله ، حصار دكلة ، حاسى ، حمد دكلة ،

(٦) أصناف الحرف (خ) :

وعدد هذه الاصناف (٢٤) صنفاً • وهذه هي :

خان دكلة ، خيترية ، خلاص الزين ، خلاع خشن أحمر ،
خنايزي ، ختيزي الحساوي ، خستاوي ، خليل ، خانوئي (دكل
الحاتون) ، خطرية ، خطيبي ، خالدي ، خركاني (فرقاني) ،
خصاوي البغل ، خصاوي مشري ، خضراوي ، خضراوي بغداد ،
خضراوي بصرة ، خضراوي مندلي ، خرووف دكلة ، خرخيس ،
خضري ، خضر العبد ، خصاب •

(٧) أصناف الحرف (د) :

وعددتها (١٨) صنفاً وهي :

ديقات ، دراو ، دريك ، دويرق ، دويرجي أحمر ، دجواني
ديواني ، دخيقي ، دكويني ، ديباني ، دويلي ، ديران ، ديري
ديرمة ، دعلي ، ديرم الليل ، دم الفارس •

(٨) أصناف الحرف (و) :

وعددتها (٨) وهذه هي :

رجب دكلة ، رفتو ، رز أحمر ، رميشي ، رمح ، ريم ، ريق
البنات ، راوي •

(٩) أصناف الحرف (ز) :

وعددتها (١٢) وهي :

زهدي ، زهرية ، زريقه ، زب الواوي ، زب الريح ، زرية ،
زبور ، زاملي ، زبد العبد ، زيدي ، زيتونة ، زيوري •

(١٠) أصناف الحرف (س) •

وعددتها (٢٣) صنفاً وهي : سكري ، سكر بحري ، سن المفتاح ،

سبيحي ، سداد ، سكرية ، سويدان ، سلايمي ، سلطاني ،
سكران ، سكران دكلة ، سرخوشي ، سيماني ، سيصندلي ، سيند
باقير ، سودان بنت ، سك دكلة ، سعادة ، سعادة اسود ، سبع ذراع
سكيزني ، سينني •

(١١) أصناف الحرف (ش)

وعددتها (٢٣) صنفا وهذه هي :

شبيب دكلة ، شط دكلة ، شاطر دكلة ، شتور دكلة ، شهل
شليبي ، شعلان دكلة ، شملائي ، شالي ، شيربختي ، شيرازي ،
شيراني ، شيرازين ، شرجي ، شوي ، شموي ، شويشي أحمر
شويشي أصفر ، شكر ، شماغية ، شيش ، شوبان وشهراني •

(١٢) أصناف الحرف (ض)

وعدد هذه الأصناف (٦) وهذه هي :

صبيحي ، صاوي دكلة ، صعيدى ، صفراوية ، صافولى (صفرة

• حديد

(١٣) أصناف الحرف (ظ)

وعددتها (٣) هي :

ضلف العنزة ، ضلف الغزال ، ضفر الغزال •

(١٤) أصناف الحرف (ط)

وعددتها (٧) وهي :

طه أفندي دكلة ، طيب الاسم (ديري) ، طرشى عشى ، طيباز ،
طبخ ربه ، طوبه ، طباشير •

(١٥) أصناف الحرف (ع)

وعددتها (٣٩) نوعا وهذه هي :

عسلىة ، عسافى ، عرموطى ، عرب عناصية ، عرب سكى ،
على موسى دكلة ، علبقى ، عال لونه ، عبرى ، عقيبلى ، عشورى ،
عويته ، عباس دكلة ، عين الله ، عواشة ، عودة ، عمر دكلة ، غبار
دكلة ، عبارة دكلة ، عيدنى ، عفريته ، عمران دكلة ، غيب ،
عبيدى ، على شلبى ، عابدى ، عز الدين دكلة ، عطرى ، عنجاص ،
عقزوق ، عوبدى ، عوبد دكل ، عويسرى ، عسمرى ، عوينات الصاوى
عيشة دكلة ، عويرية ، عوتى ، عيونات أيوب •

(١٩) أصناف الحرف (غ) :

وعددتها (٣) وهي :

غراوة ، غربية ، غزيجاوى •

(١٧) أصناف الحرف (ف) :

وعددتها (٨) وهذه هي :

فريجة دكلة ، فرسى دكل ، فهد العسل سلمى ، فلحة دكلة ، فروخ
دكلة ، فندقية ، فرسية ، فرسى أبيض •

(١٨) أصناف الحرف (ق) :

وعددتها (٨) أصناف • وهذه هي :

قاضى عمه ، قاضى دكلة ، قلبى حرمنى ، قرن الغزال ، قوم الزمان ،
قراط ، أشرسى ، قرينات ، قصب ، قنطار دكل ، قنطار ، قبلانة
فيطاسى ، قلم برمكى (شبه أصابع العروس) قندارى ، قندارى ، قرنفل ،
قرطلسى •

(١٩) أصناف الحرف (ك) :

وعددتها ١١ صنفا • وهذه هي :

كشيشي ، كيكاب ، كرامى ، ككلوانى ، كاكاولى ، كادية ، كبيد
ككول حسين ، كاظمية ، كلاوى •

(٢٠) أصناف الحرف (ل) :

وعدها (٥) وهذه هي :

ليلوى ، لامى ، لامع خائون ، ليلوى أحمر ، ليلوى دكل •

(٢١) أصناف الحرف (م) :

وعدها (٤٢) صنفها • وهى :

معانة ، مسحة الهندي ، مير حاج ، مير على ، مدهونة ، معوجة
منبع ، مقطوع ، مقناحة ، مصيدفى ، مداوى ، ملبس الجوز ،
ملقف ، معبق الحمرة ، منبه ، منار ، مياسى ، ميدادى ، معيدنى
مبارك ، ميبشش ، منصور دكلة ، موسى دكلة ، مقايشى ، مدنى ،
مجمودة ، معبوبة الدين ، مايع ، موزر دكلة ، متركى ، مزراحى ، مكتوم
أحمر ، مكتوم ، مال الله ، ملقوطى ، مرشدادى ، مرزبان ، مكاوى أشكر
مكاوى أصفر ، مكاوى أحمر ، مكاوى ، مصطفى دكل •

(٢٢) أصناف الحرف (ن) :

وعدها (١٠) أصناف وهى :

نجدية ، نرسى ، نهر السلى ، نور دكلة ، نباتى ، نورسيان ،
نانى ، نرته ، نقش المبرد نقيبى •

(٢٣) أصناف الحرف (هـ) :

وعدها (٦) أصناف • وهذه هي :

هارونى ، هبرة ، هلالى ، هبرة الجاموس ، هجرى ، هذل •

(٢٤) أصناف الحرف (و) :

وعدها (٢) اثنان هما :

• وطف ، وريمية •

(٢٥) أصناف الحرف (ي) :

وعدها صنف واحد فقط هو :

يهودي دكلة •

ولا توجد أصناف تبدأ بالحرف ذ أو الحرف (لا) •

هنالك عدد من أصناف التمور العراقية التي لا تدخل ضمن الاصناف

التجارية الرئيسية • أو أنها تنتج للاستهلاك المحلي فقط •

وهذه هي :

الاشرصى (الاشرصى) :

النوع الجيد منه يبدو مستطيلاً مدوراً ، طول ثمرته بين البوصة

الواحدة والبوصة والنصف • اللون أصفر مائل الى الاحمرار الفاتح قليلا بعد

نضوجه • يحوى على قشرة اذا كانت النخلة مستجدة (نشوة) ، وتعدم اذا

كانت النخلة كبيرة •

والاشرصى من التمور القليلة نسيباً • وأحسن مراحل هذا الصنف

هى المرحلة التى تكون فيها الثمرة يابسة • نواته صغيرة رفيعة بالنسبة لحجم

الثمرة والحلاوة معتدلة • والشكهة جدا طيبة • ويصلح للاكل وحده أو مع

الجوز • ويستحسن أكله اذا عجن مع الجوز أو السمسم (مذكوكة) ويكون

على شكل حلاوة • وهو مرغوب فى الكبس اذا كان رطباً •

وتبدأ مرحلة الحلال فى أواسط تموز • أما الرطب فيكون فى النصف

الثانى من آب والتمر فى أواخر تشرين الاول •

وتنتج كميات قليلة منه فى بقوة •• ولكن انتاجه كبير نسيباً فى مندلى

وخانقين حيث أن فى مندلى وحدها زهاء ٥٠٠٠ نخلة • وفى خانقين ١٠٠٠

نخلة • أما عدد الفسائل التى يحصل عليها سنوياً فهو ٣٠٠ فسيل ••

والصنف السابق يتمثل في لواء ديالى بصفة خاصة +

المكتوم - مستطيل الشكل قريب من التكور ، وهو أصفر ، في ديالى ، وعلى نسق واحد + الحلال منه يظهر في أواسط تموز والرطب في بداية النصف الأول من آب ويتم نضجه ويصبح تمرا في الأسبوع الرابع من تشرين الأول + والمكتوم من التمور القليلة النادرة في العراق + وأحسن مراحل نضجه حينما يكون رطب + نص ونص + وترغبه العشائر بوجه خاص وهو في حالة التمر + ونواة المكتوم صغيرة رفيعة + وحلاوة هذا النوع معتدلة ، نكهته مستطابة سيما في أول أدواره + مرغوب في الكبس في القرى وغير مرغوب عند أهالي المستوطنات في لواء ديالى ، وذلك لأن فيه قشرة رفيعة خارجية +

وتوجد نخيل المكتوم في " لواء ديالى " في الهويدر ٥٠ نخلة ، وفي حرابات ٥٠ نخلة ، وفي بساتين الوقف الصغير ١٠٠ نخلة ، وفي بعقوبة ١٠٠ نخلة ويحصل منه على ٥٠ فسيلة كل عام +

ويوجد من المكتوم زهاء ٣٠٠ نخلة في لواء الناصرية منها زهاء ١٨٠ نخلة في مركز قضاء سوق الشيوخ وناحية العيككة ٦٠ نخلة في ناحية الكرمة بني سعيد ، وفي الناصرية ٤٠٠ نخلة وفي ناحية الجياش ٤٠٠ نخلة ، ويحصل من نخيل اللواء كافة على زهاء ٤٠٠ فسيلة سنويا +

الشكري - الشكري من التمور القليلة الممتدة النادرة جدا في لواء ديالى + ويميزه انه قريب من الاستطالة ، يبلغ طوله زهاء البوصة والنصف وعرضه زهاء البوصة الواحدة + ولونه أصفر ، ويصبح - بعد النضج الكامل - شفافا شمعيا + تظهر مرحلة الحلال في أواسط تموز ، ومرحلة الرطب فسي النصف الثاني من آب ، والتمر في أواخر تشرين الأول +

وصنف الشكري مرغوب في جميع مراحل + ومما يميزه أيضا أن نواته

رفيعة صغيرة وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة جدا ويفضل على أنواع التمور
الأخرى من هذه الناحية . ويميزه كذلك أنه في درجة بلغة من اللطافة فلا
يتحمل الكبس في جلد أو خصف لأن جلده رقيقة جدا ، ولذلك فإنه يكبس
في صناديق الخشب أو الكرتون وبكميات قليلة .

وفي لواء ديالى زهاء ٣٠٠ نخلة من هذا النوع ، (وقد يوجد مشل
هذا العدد في جهات العراق الأخرى) . ويتوزع هذا العدد في الهويدر ١٠٠
نخلة . وفي خرباب ٨٠ نخلة وفي بعقوبة ٢٠ نخلة وفي بساين الوقف
الصغير ١٠٠ نخلة . ويبلغ عدد الفسائل المستحصلة من هذا الصنف ٢٠
فسيلة سنويا .

طه أفندي - قريب إلى التكور والاستدارة في الشكل . ويقدر طوله
بزهاء البوصة والنصف وعرضه زهاء البوصة . ولونه أصفر في جميع
الادوار والمراحل . وهو من التمور القليلة الممتازة .

عبدلي - مستدير أقرب إلى الاستطالة ويقدر طوله بزهاء بوصة ونصف
وعرضه زهاء ثلاثة أرباع البوصة . ولونه أحمر في دور الخلال . وعند
النضوج يميل إلى الاصفرار . يبدأ خلاله في أواسط تموز . والرطب منه في
النصف الثاني من آب وتمره في أواخر تشرين الأول .

وهذا الصنف من التمور القليلة النادرة بيد أن غرس نخيله قد أخذ
يزداد في السنوات الأخيرة في منطقة ديالى . واحسن مراحل التمر في حالة
الكبس . وتمتاز ثواته بأنها متوسطة رقيقة بالقياس مع الثمرة . وحلاوته
معتدلة ونكهته مستطابة عند الكبس . وفي لواء ديالى زهاء ١٠٠ نخلة من
هذا الصنف ويحصل منه على ١٠ فسائل سنويا في الوقت الحاضر .

دكل حاج أحمد - من الأصناف الصغيرة الحجم طول ثمرته زهاء
ثلاثة أرباع البوصة وعرضها نصف بوصة . وتبدو مدورة رقيقة واللون

أصفر في جميع مراحل النضج • ويظهر الخلال منذ أواسط تموز ، والرطب في النصف الأخير من آب والتمر في آخر تشرين الأول • (دكتل حاج احمد) من التمور النادرة المرغوبة في الاستهلاك • ويكس في الجلود حيث تكون الرغبة فيه وهو مكبوس - كبيرة • وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة • وعدد نخيله في ديارى زهاء ٢٠٠ نخلة ، وعدد الفسائل السنوية المستحصلة منه زهاء ٣٠ فسيلة •

البرحي - يمتاز هذا النوع عن غيره بأنه عريض عند رأسه « الكعب » رفيع عند اسفله • ويبلغ طوله زهاء البوصة الواحدة وعرضه يتراوح بين نصف وثلاثة ارباع البوصة • ولون ثمرته اصفر في جميع ادواره • ومرحلة الخلال في أواسط تموز ، والرطب في الاسبوع الثالث من آب والتمر في الاسبوع الرابع من تشرين الأول •

والبرحي من التمور النادرة - او القليلة - وهو ممتاز ومرغوب في الاستهلاك في جميع ادواره سواء كان خللاً او رطباً أو تمرأ مكبوساً • وذلك لان حلاوته معتدلة ونكهته مستطابة للغاية • و يمتاز نواته بأنها وفعية متوسطة الحجم • وعدد نخيله في ديارى زهاء ٥٠-١٠٠ نخلة يحصل منها على ١٠ فسائل سنوياً •

ويوجد في لواء الناصرية زهاء ١٤٠٠ نخلة من البرحي منها زهاء ١٠٠٠ نخلة في مركز قضاء سوق الشيوخ وناحية العيكة و ١٠٠ نخلة في الناصرية و ٢٠٠ نخلة في ناحية كرمه بنى سعيد و ١٠٠ نخلة في ناحية الجياش •

مير حاج - وشكل هذا الصنف متكور قريب من الاستطالة ، ويبلغ طوله زهاء البوصة والنصف وعرضه بوصة واحدة تقريباً • ولونه مائل الى الاحمر في جميع مراحل نضجه • يستحصل على خلّاله في أواسط تموز وعلى رطبه في أواسط آب وعلى تمره الناضج نضوجاً تاماً في أواخر تشرين

الاول * حلاوته معتدلة ونكهته مستطابة * وتمتاز ثواته بأنها رفيعة واحسن
مراحله حينما يكون تمراً وخصوصاً عند الكبس *

وصنف (ميرحاج) قليل ونادر * واكثر ما يوجد في « مندلى » * ويبلغ
مجموع تخيله زهاء ٢٠٠ نخلة تعطي زهاء ٢٠ فسيلة كل عام *

المكاوي - شكل المكاوي أقرب الى الاستدارة والتكور * ويبلغ طوله
زهاء البوصة الواحدة وعرضه ثلاثة ارباع البوصة تقريباً *

ويميز هذا الصنف أن خلاله احمر * وعند النضج يميل الى الاصفرار *
ويبدأ خلاله في التكون في أواسط تموز * والرطب في الاسبوع الثالث من آب
والتمر في اواخر تشرين الاول *

وهو من الثمر القليلة - والنادرة - وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة *
واحسن ادواره حينما يكون تمراً مكبوساً * وتمتاز ثواته بأنها صغيرة ورفيعة
وعدد تخيله زهاء ٥٠ نخلة في دياي *

الشويشي الاحمر - من ثمر لواء الناصرية الذرة شكله متكور وقريب
من الاستطالة وطوله بوصتان وعرضه نصف بوصة ولونه أسود مائل الى حمرة
حمرية قشرته شفافة وهو متأخر النضج حيث يبدأ خلاصاً في أواسط ايلول
ويكون رطباً في اواخره وتمراً في اواخر تشرين الاول * ويستطاب أكله
رطباً وتمراً مكبوساً ويمكن كبسه في الصناديق الخشبية والصقايح والكارتون
وحتى الخصاف * وعدد تخيله زهاء ٦٠٠٠ نخلة * منها زهاء ٤٠٠٠ نخلة
في سوق الشيوخ والعكيكة * وزهاء ١٦٠٠ نخلة في كرمه بني سعيد * وفي
الناصرية ٣٠٠ نخلة وفي الجايش ١٠٠ نخلة * وعدد الفسيل المستحصل
منها زهاء ٦٠٠ فسيلة سنوياً *

الشويشي الاصفر - وهذا يشبه صنف الحلاوي الذي سيجي الذكر عنه
بعد قليل * لونه اصفر غامق * قشرته سميكة مجمدة ويظهر الخلال منه في

الاسبوع الاول من أيلول • والرطب في أواخره • والتمر في النصف الثاني من تشرين الاول •

ويعتبر هذا الصنف من التمور النادرة المنتزة في لواء الناصرية ويلاحظ أن ٨٠ بالمائة منه يستهلك رطباً • و ٢٠ بالمائة يكبس تمراً • وما يميزه - هذا عما ذكر - أن حلاوته قليلة جداً ونكهته مستطابة •

وفي لواء الناصرية زهاء ١٥ ألف نخلة من هذا الصنف منها النصف في الناصرية و ٥٠٠٠ نخلة في سوق الشيوخ والعيككة و ١٧٠٠ نخلة في كرمه بني سعيد و ٣٠٠٠ نخلة في الجبايش • والفسائل المستحصلة منه سنوياً هي زهاء ٩٠٠ فسيلة •

الجوزي - ثمرته مستطيلة قريبة من الكور لونها أصفر مشوب بالحمرة في بداية النضج • وينضج اللون بحيث يميل الى السواد في حالة النضج الكامل وهو من الانواع النادرة وتوجد نخيله في البصرة •

الليوى - وهو من التمور النادرة • وتشبه ثمرته ثمرة الزهدى وان كانت أصغر حجماً منها • ولونها أصفر وأكثر ما يستهلك وهو في مرحلة الرطب في اشهر تشرين الاول والثاني وهو من تمور البصرة •

الكنطار « القنطار » - وتمتاز ثمرة الكنطار بأنها متوسطة الحجم ، ولونها مصفر عند بداية النضج ، ويميل الى السواد عند النضج التام • وقطعه حلو ونكهته مستطابة ويستهلك رطباً و تمراً • وهو من تمور البصرة بوجه خاص •

أم الدهن - ويمتاز هذا الصنف بأن ثمرته مستطيلة وأشبه الى الشكل البيضوى • واللون أصفر مشوب بحمرة عند بداية النضج • وعندما يكمل النضج يصبح اللون ذهبياً شفافاً • ويستهلك هذا الصنف رطباً و تمراً حيث الطعم والنكهة مستطابة •

وام الدهن من تمور البصرة المرغوبة في الاستهلاك •

الاشكر - وهو الآخر من تمور البصرة النادرة + ويميزه ان ثمرته مستطيلة أقرب الى الشكل البيضوي + واللون أشقر مشوب بالحمرة + طعمه حلو لذيذ ونكهته مستطابة ويستهلك رطباً فقط .

العويد - ويمتاز هذا الصنف بأن ثمرته طويلة كبيرة الحجم ، لونها أصفر حيناً وأحمر مشوب بحمرة حيناً آخر . وهذا النوع ممتاز جداً من حيث الحلاوة والنكهة ويستهلك تمرأ + وهو من تمور البصرة .

الحساوي - وتمتاز ثمرته بأنها مستطيلة كبيرة الحجم نسبياً والون أصفر في مرحلة الرطب وعندما يتم النضج أصفر ذهبي ، وهو لذيذ الطعم ومتوسط الحلاوة ذو نكهة مستطابة + ويستهلك رطباً وتمرأ + وهو من أصناف تمور البصرة .

الهلالى - وهذا من تمور الشتاء حيث أن نضجه لا يتم الا في بداية الفصل . ويستطاب أكله في الشتاء حيث يكون لذيذ الطعم طيب النكهة . وهو صنف مقصور على منطقة البصرة .

اصناف التمور التجارية (١)

يمكن حصر أصناف التمور التجارية العراقية بسبعة أصناف هي الزهدى والساير والخضراوى والحلاوى والأبريم والجيجاب والديري - والأصناف الثلاثة الأخيرة هي من التمور الجافة . وهناك أنواع أخرى تستهلك في الداخل اضافة الى الانواع السابقة وأهمها البرحي والخساي والاشرسى . وتقسم التمور من الناحية الفيزيائية الى ثلاثة أقسام :-

أ - تمور جافة (صلبة) . (ب) تمور نصف جافة (تمور صلبة) .

(١) انظر (١) السنلمان - المصدر السابق مجلة الزراعة العراقية - ص ٤٣٩ و (٢) جويذة - سلمان ودليل مؤتمر التمور الدولي في تونس ، المصدر السابق ص ٩ - ١٠ .

(ج) تمور لينة • ومعظم التمور العراقية تمور لينة • أما الزهدي فيعتبر من التمور
نصف الجافة • وتقسم التمور من الناحية الكيميائية الى قسمين : (أ) تمور
السكر المقلوب (الانفرت) كتمور السامر والحلاوى والخضراوى •
(ب) تمور سكر القصب (السكروز) كتمور دكلة نور الجزائرية • وفيما يلي
وصف مختصر لاهم الانواع التجارية :

(١) الزهدي - الثمرة صغيرة نسبياً ، شكلها بيضوي ، لونها أصفر ذهبي
جذاب • ويكبس هذا الصنف في الخصاف ويصدر الى أسواق الهند والبلاد
العربية وأفريقيا • وقد بدى في الوقت الحاضر (منذ انشاء مكبس التمور
الמודجى في بغداد من قبل مصلحة التمور العراقية) بكبسه في صناديق خشبية
وفي علب الكرتون ويصدر الى أسواق جنوبى أوروبا •

(٢) السامر (وهو صنف الاسطة عمران حينما يكون رطباً) وتمتاز
ثمرته بأنها متوسطة الحجم ، ورفيعة عند رأسها (الكعب) ولونها أصفر عند
بداية النضج (مرحلة الرطب) ، ويصبح بيا غامقاً عند النضج الكامل (مرحلة
التمر ويكبس في صناديق خشبية بالنسبة لاسواق أوروبا وأمريكا وفي الخصاف
بالنسبة لاسواق آسيا (الهند والشرق الاقصى وبلاد العرب) •

(٣) الخضراوى - تمتاز ثمرة الخضراوى بأنها قصيرة نسبياً ، ولونها
أصفر مشوب بالخضرة عند بدء النضج (مرحلة الرطب) • ويستهلك هذا
الصنف في الاسواق المحلية • ويكبس في صناديق خشبية يتراوح وزنها
بين ٣٣-٧٠ رطلا • وأهم أسواق هذا الصنف أسواق البلاد الاسيوية •
وكذلك أسواق أوروبا مع العلم أن سوق استراليا اهم الاسواق •

(٤) الحلاوى - يميز صنف الحلاوى أن ثمرته مستطيلة متوسطة
الحجم صفراء اللون عند بدء النضج ، وتصبح ذهبية اللون جذابة عند
النضج الكامل وقضلا عن ذلك يمتاز عن الاصناف التجارية الأخرى بأنه
مبكر في النضج •

والخلاوى من اكثر الاصناف التجارية رواجاً حيث نجده يباع بأسعار عالية فى أسواق أمريكا وأوروبا ويكون الكبس فى صناديق خشبية زنة ٣٣-٧٠ رطل .

وهناك نوع خاص من الخلاوى يسمى بـ (ابي خشم) وهو يكبس فى الخصاف زنة ٦٨-١٥٦ رطلاً ويصدر الى اسواق الهند وشبه الجزيرة العربية وبلاد الشرق الاوسط .

(٥) الديرى - ويمتاز هذا الصنف بأن لونه احمر عند بداية النضج ، وباذنجانى ضارب الى السواد عندما يكمل النضج . وعدا عن استهلاك هذا الصنف محلياً فإنه يصدر (وهو من التمور الجافة) فى الخصاف الى أسواق الهند وشبه جزيرة العرب (السواحل) .

(٦) البريم والجيجاب - وهما من التمور الجافة ، وسوقهما الوحيد شبه القارة الهندية الباكستانية حيث يستهلكان فى المراسيم الدينية وفى حفلات الزواج والاعياد . ويصدر هذان الصنفان بالاكياس .

التمور مادة غذائية (١)

ليست التمور فاكهة لذينة حسب ، وإنما هى فى الوقت نفسه طعام ذو قيمة غذائية كبيرة وقد تناولتها طبقات الشعب فى البلاد العربية وغيرها منذ القديم غذاءً سائماً فأكتفت بها مع شىء من الخبز او اللبن الخائر وكسبت من هذا الطعام الكفاف صحة موفورة ونشاطاً ملحوظاً ولا عجب فى ذلك فكل لبيرة من التمر تولد ١٢٧٥ سعرة . وإذا قايستنا ذلك بالأطعمة المعروفة انضح لنا ان اللبيرة الواحدة من لحم البقر تعطى ١٠٩٦ سعرة والخبز ١٠١٤ سعرة والبيض ٧٣٤ والسماك ٣٠٠ الى ٧٠٠ سعرة والبطاطا ٤٠٠ سعرة ولحم الدجاج ٣٦٠ سعرة وهلم جرا .

(١) مقتطفة من مذكرة جمعية التمور العراقية - بغداد رقم ٤٦٤ بتاريخ ١٦-٢-٥٦

وقد قال الدكتور شارلز بينت في ذلك ما ترجمته - « ان التمر طعام
مركز طبيعي بالنظر الى شكله الجامع وتوافره كغذاء * وان بعض أنواع التمور
لتمتاز على الاطعمة المهضومة التي تعددت الاشارة بذكرها * وهذه التمور
تحتوى على مادة السكر بشكل يستيعج الجسم امتصاصه دون ما حاجة الى
عملية الهضم التي يتطلبها السكر الاعتيادى *

ثم قال - ان التمور هي في الوقت نفسه فاكهة لذيذة وطعام مولد للقوة
والنشاط - فهي تحتوى على جميع العناصر التي يتألف منها الطعام المغذى
المتكون من زلال وشحم واملاح وهيدرات الكربون وكلها في شكل سهل
الهضم للجسم البشرى *** ان اللبيرة الواحدة من التمر تحتوى على ١٢٧٥
سعرة وهي الوحدة القياسية للحرارة الفيزيولوجية * ويحتاج العامل ذو البنية
الاعتيادية القائم بعمل مرهق ٣٠٠٠ سعرة من الطعام المغذى كل يوم * وهكذا
يظهر لنا بوضوح كيف يتيسر للبشريين او ثلاث من التمر يوميا ان تجهز
الجسم البشرى بالنشاط اللازم الذي يبدو بشكل قوة عضلية !

ان مزية التمور كغذاء لم تكن خافية على أحد حتى ان حكومة الهند
المركزية في مكافحتها للمجاعة التي غشيت بعض اقاليمها في سنة ١٩٥١ لم
لم تغفل التمور من بين المواد الغذائية الرئيسية التي استوردتها فأتت أكثر
من ٢٠ ألف طن من التمور العراقية ووزعتها على المناطق الجائعة مع الارز
ودقيق الحنطة * وجدير بالذكر ان التجار في الهند قد استوردوا لحسابهم
في السنة المذكورة نحو ١٠٠ ألف طن أخرى من التمر العراقى وذلك
بالاضافة الى ما اشترته الحكومة *

غير ان الاقطار الاوربية والامريكية قد اعتبرت التمر فاكهة كمالية
وعاملته بهذه الصفة من حيث تسهيلات الاستيراد والرسوم الكمركية وغير
ذلك * وقد بذلت مصلحة التمور جهودها لتصنيف التمور كطعام لينال المزايا
التي تستفيد منها الاغذية في نطاق التجارة العالمية * فأصدرت كراساً باللغتين

العربية والانكليزية جمعت فيه تقارير المعاهد العلمية والاطباء وغيرهم وشهاداتهم عن تحليل التمر وقيمتها الغذائية ووزعت منه آلاف النسخ في مختلف الاقطار * وضربت دائما على هذا الوتر في اعلاناتها ونشراتهما ودعايتها *

وأثار مندوب الجمعية هذا الموضوع في مؤتمر التمور الدولي المنعقد في تونس في شهر تشرين الثاني سنة ١٩٥٠ فاتخذ المؤتمر في جملة قراراته القرار الآتي :-

« لاحظ المؤتمر أن التمر مادة غذائية غنية ينبغي توسيع استهلاكها ويجب اعتبارها من مواد الاستهلاك الشائع وليس كسالية » *

وقرر المؤتمر مراجعة مؤسسة الطعام والزراعة للأمم المتحدة لمراعاة ذلك وأبلاغه بوجه خاص الى الدول المستهلكة للاخذ به فيما يتعلق بالمبادلات الدولية والانظمة الكمركية *

وانتهزت جمعية التمور فرصة زيارة المستر نوريس دود مدير المؤسسة الآتية الذكر للعراق في شهر شباط سنة ١٩٥٢ ففاجتته بشأن تصنيف التمور كمادة غذائية وقدمت اليه التقارير والمعلومات التي تؤيد هذا الرأي وحيأت له زيارة بعض بساتين النخيل والمكابس والمباخر خلال اقامته القصيرة في البصرة وقد أفتتح جناحه بهذه الفكرة فكتب الى السيد مظفر احمد مدير جمعية التمور العام (عندئذ) قبيل مغادرته بغداد قائلاً : (أرغب في ازجاء الشكر اليكم على النشرات وسائر المعلومات التي قدمتموها الي عن القيمة الغذائية للتمور العراقية » *

« لقد فهمت أن الوفد العراقي في الاجتماع القادم لمؤسسة الطعام والزراعة قد يقدم طلبا لتصنيف التمور كطعام وليس كفاكهة » وليس في ذهني أدنى ريب في كون التمور طعاما عجيبا مغذياً ومولداً للنشاط ويجب

الاعتراف كذلك • وسوف يسرني ان أؤكد وفدكم عند انارة هذا الموضوع •
ولا شك ان تصنيف التمور كطعام واعتراف الدول المنتمة الى هذه
المؤسسة العالمية بذلك سيكون له أثره في تخفيف القيود المفروضة على تجارة
التمور في الاقطار المختلفة وتسهيل استيراده ونقله وتخفيض الرسوم الكبركية
عليه •

عدم نقل التمور للجراثيم :

فيما يلي نص البيان الذي أصدرته السلطات الصحية العراقية بالتعاون مع
خبراء المنظمة الصحية العالمية بتاريخ ٥ أيلول سنة ١٩٦٦ • ولقد جاء هذا
البيان مدعماً •• للتتائج التي توصلت اليها المعاهد الصحية في العراق وفي
الدول المستوردة منذ سنة ١٩٢٧ من ان جرثومة الكوليرا مهما كانت نسبتها
عالية - لا تعيش في التمور لأكبر من ثلاثة ايام • وأن التمر لا يصلح كناقل
لمرض الهيضة : [ان السلطات الصحية في الجمهورية العراقية - ادراكاً تاماً
منها بأهمية الغذاء الصحي الخالي من البكتريا المرضية لا على نطاق التجارة
الداخلية حسب بل في التصدير ايضاً - قررت القيام بسلسلة من التجارب
لاختبار بقاء البكتريا المرضية - ومنها ضمات الكوليرا - حبة في الطعام
والماء والمشروبات - طبقاً لهذا القرار فقد قام المعهد البكتريولوجي المركزي
بالتعاون مع الخبير الدولي لمنظمة الصحة العالمية بتجارب مخبرية علمية بشأن
هذا الموضوع وعليه فقد تم تلويث التمور الطازجة من النوع الذي يصدر
بمكروبات الهيضة (الكوليرا) بنسبة ١٠٠ الى ١٠٠٠ مرة أكثر مما يشاهد في
براز المرضى المصابين بالهيضة • واستخدم لذلك ثلاث سلالات مختلفة من
الضمات في هذه التجارب وكانت التمور الأكثر تلوثاً تصنف كل يوم مع
احساب النتائج بصورة دقيقة • وقد ظهر بأن الضمات لم تعيش أكثر من ثلاثة
ايام وهذا يعني بأن التمور لو تعرضت الى تلوث شديد تصبح خالية من العامل

المرضى للمهيشة خلال ثلاثة ايام في الظروف الطبيعية وسوف يقوم المعهد بطبع
مفصل لهذه الدراسة وما يماثلها بنشرات علمية *

التوقيع

الدكتور نزار الشاوي

مدير المختبر البكتريولوجي

وأستاذ الاحياء المجهرية في الكلية الطبية

التوقيع

محمد عبد الحميد جوهري

دكتوراه من جامعة

لندن

التوقيع

الدكتور أوسكار فيلر نفيلد

الخبر الاخصائي بالكوليرا

التابع لمؤسسة الصحة العالمية

مقترحات عاجلة :

انتاج التمور في العراق لا يسير على وتيرة واحدة من حيث كمية
الانتاج كل عام . لذلك لابد من ملاحظة التوازن في انتاجية النخلة سنة بعد
سنة ؛ وتخفيف حملها اذا زاد عن ذلك عن طاقتها ، وبالعكس اذا ما قل
انتاجها لابد من مراعاة العناية بخدمتها وعزق أرضها وتسميدها وفق الطرق
الحديثة *

ولابد من العناية بنوعية التمور المنتجة في العراق ؛ بحيث يهتم بحجم
الثمرة حيث ان الرغبة في استهلاك التمور تزداد كلما كبر حجم (فردتها) .
والملاحظ في الولايات المتحدة الامريكية (أنديو - بوادي كوجيلا بكاليفورنيا)
أن الاساليب الفنية في الانتاج قد شملت ناحية حجم الثمرة والتحكم به وفق
الرغبة والحاجة *

وينبغي القيام بالتجارب بشأن نكهات التمور والقيام بعمليات تلاقح

أنواع مختلفة من التمور الهجينة للحصول على أحسن النتائج وإنتاج تمور ذات نكهات خاصة مستطابة •

وأبسط الأمور التي ينبغي الأخذ بها ، الأكتاف من أنواع نخيل التمور المرغوبة في الاستهلاك المحلي والتي تعتبر من الأنواع النادرة التي يحصل عليها منتجوا التمور أنفسهم في منطقتهم فقط •

وهناك مقترحات أخرى تتعلق بكبس التمور وصناعاتها سيجيء الذكر عنها في مناسبة قادمة •

الفصل الرابع

النخيل والتمور في البصرة

يشتمل هذا الفصل دراسة مسهبة ومركزة عن غرس النخيل وإنتاج التمور في لواء البصرة .

تبلغ مساحة لواء البصرة ١٠٩٠٠ كيلومتر مربع أو ٤٣٦٠٠ دونم عراقي ^(١) . أما عدد سكان اللواء حسب احصاء ١٩٥٧ هو ٣٥٢.٣٣٧ ^(٢) .

والبصرة ^(٣) هي مركز اللواء ، وهي ميناء العراق الاعظم . وتحتل اليوم المقام الثاني بعد مدينة بغداد من حيث الأهمية الجغرافية بوجه عام .

وصف عام :

تعتبر أرض لواء البصرة النهاية الجنوبية لاقليم أرض الدلتا السفلى الممتدة بين الناصرية على الفرات والعمارة على دجلة وساحل الخليج في أقصى الجنوب .

والأرض ، هي اجمالاً سهلية مستوية ذات تكوين رسوبي طسوي ويجري فيها شط العرب مسافة تقرب من ١١٠ أميال من نقطة التقاء الرافدين - دجلة والفرات - عند «كرمة علي» (جنوبي القويرة) حتى نقطة الفساو بمقربة من مصب الشط في الخليج . مع العلم أن مدينة «البصرة» نفسها

(١) الدونم العراقي (مباشرة) يساوي ٢٥٠٠ متر مربع .

(٢) عدد الذكور ١٧٢٥٨٥ وعدد الإناث ١٧٩٤٥٦ . ويقدر العدد الآن أكثر من ٤٥٠ ألف نسمة على اعتبار الزيادة الطبيعية السنوية وكذلك الزيادة الناجمة عن الهجرة من الألوية الأخرى خصوصاً العمارة .

(٣) تقع مدينة البصرة على خط العرض ٢٠-٣٢ درجة و ٢٥-٤٤ درجة شمالاً وعدد سكانها (١٩٤٧) ٩٣٨٨٩ نسمة ويقدر العدد الآن بزهاء ١١٥ ألف نسمة (احصاء ١٩٥٧) .

واقعة في الضفة اليمنى (الغربية) من النهر وفي مسافة تقرب من ٧٠ ميلاً
شمالى « الفاو » •

ويلاحظ ان بساين النخل تنتشر على جانبي الشط شرقاً في الاراضى
الايرانية وغرباً في الاراضى العراقية • وتسد البساين الشرقية العراقية من
ضفة الشط نحو الداخل فى شقة من الارض تتراوح عرضها بين الميل والميلين
والثلاثة أميال ، وتتخللها الجداول الكثيرة المنبثة من النهر الرئيسى واتسعى
أهمها نهر العشار ونهر ابى الخصيب ونهر الخندق وغيرها كثير (١) •

والجدير بالاشارة ان بقاع الارض الصالحة للزراعة - والخالية من
النخل - مستغلة فى انتاج الخضروات ، وأحياناً فى زراعة بعض الحبوب
الشتوية خصوصاً في الاراضى العالية نسبياً ، والصفية فى الاراضى القريبة
من الهور ، ولكن فى نطاق ضيق • أما فى البحافات الخارجية - القريبة
للصحراء - من بساين النخل فأن هناك مراعى متوسطة الجودة حيث ترعاها
الاعدم وأحياناً البقر وكذلك الجاموس حيث تتوفر المياه الكثيرة •

ومما يحسن ذكره ان هوامش هذه البساين تعتبر مستوطناً مؤقتاً
لهؤلاء المهاجرين من بدو الصحراء ومن سكان أهوار العمارة ، فى موسم
قطاف التمور (جنبها وجدها) حيث تنتشر خيامهم فى هذه الربوع فى الحقبة
الواقعة بين أيلول وتشرين الثانى •

والى جنوبى وجنوبى غربى الهوامش المذكورة يوجد السهل الغربى
ذو الطابع الصحراوى اجمالاً • ويمتاز هذا الجزء - من لواء البصرة - بأن
قسمه الشمالى واقع ضمن منطقة هور الحمار لا سيما ابان موسم الفيضان ، فى

(١) أحصى السيد عبدالقادر باش اعيان عدد النهرات المنبثة من
ضفتى الشط بـ ٦٣٤ جدولاً منها ٤٧٠ فى الضفة الغربية العراقية و ١٦٤
فى الضفة الشرقية • راجع فيضى - المصدر السابق ص ٢ •

حين أن قسمه الجنوبي منصرف للمياه عن طريق « خور الزبير » مناسبة في « خور عبدالله » الذي هو عبارة عن مجرى ترتفع فيه مياه المد باعتبار انتهاء مصبه عند ساحل الخليج . ويؤلف الجزء الأدنى من « خور عبدالله » حداً فاصلاً بين العراق وامارة الكويت . ويميز ضفاف هذا الخور نمو بعض الاعشاب النقيرة وبعض القصب والبردي فضلاً عن تعرضها للانغمار بماء المد . وفي الاتجاه الجنوبي والجنوبي الغربي من « خور الزبير » تأخذ أراضي السهل الصحراوي في الارتفاع لتتصل بحافة الهادية الجنوبية .

وان مدينة الزبير ونقطة الشعبية هما المستوطنان الوحيدان في هذا الجزء من أرض لواء البصرة . وتمتاز المنطقة التي يوجد فيها هذان المستوطنان بأن هناك عدداً من آبار المياه مع العلم ان هنالك ظاهرة مميزة لمياه بعضها ، حيث انها غير صالحة للشرب . ويطلق البعض اسم (المياء الصحراوي) على مدينة الزبير على اعتبار وجود مبادلة تجارية مختلفة مع تجار البلاد السعودية والكويت .

مظاهر المناخ :

مما تجدر الإشارة اليه في هذه المناسبة - ان مطالب زراعة النخل من الناحية المناخية تلتخص بصيف حار (خلال شهرى تموز وآب) تتراوح درجة الحرارة في اثنائه بين ٩٠ درجة و ١٢٠ درجة فهرنهايتية (٤٠-٤٨ درجة مئوية) . وكذلك يجب ان يكون الشتاء معتدلاً نسبياً لا تنخفض فيه درجة الحرارة دون ٢٨ - ٢٩ درجة فهرنهايتية (١-٣ درجة تحت الصفر المئوى) حيث تستطيع النخلة مقاومة شدة البرودة اللازمة لهذه الحالة وقد يصحبها نزول الثلج مما يؤدي الامر الى ابادة النخل المعرضة لتل هذه الظاهرة المناخية . وعلى كل حال قد تقلل النخلة تعيش في حالات انخفاض درجات الحرارة دون

الحدود التي ذكرناها ولكن قد لا تثمر ، وأحياناً تموت إذا ما استمرت تلك الحالة .

ومناخ البصرة اجمالاً مناخ ملائم جداً للملائمة لنمو النخيل ونتاج التمور ويوصف مبدئياً بأنه شديد الحرارة في الصيف ، معتدل قليل الأمطار في الشتاء ، كذلك يتعدم نزول الثلوج في هذا الفصل . وبناء على هذه الحقائق فإن المراحل المتعلقة بنضج ثمار النخيل لا تصدقها أحوال مناخية قاسية مما يعرف هذا النضج بصورة طبيعية ؟ وتتفق هذه الفترة «فترة قطاف التمور» مع فترة انقطاع الأمطار عن النزول ، ومما يميز مناخ منطقة البصرة أنه مشمول في حيز المناخ الصحراوي المداري الجاف ذي الصفات انقارية ومتأثر بعامل مناخ الخليج الرطب السائد في السواحل الإيرانية المجاورة كما ان الشتاء هو الآخر متأثر بعض الشيء بمناخ هو امش الاقليم شبه الجاف المشمل بأقليم البحر المتوسط . اما من حيث درجات الحرارة ومقاييسها وحدودها ، المذكورة آنفاً ، نجدتها متطبقة على حالة المناخ في البصرة تمام الانطباق (في الصيف والشتاء سواء بسواء) .

يضاف الى ذلك ان درجة سطوع الشمس ونسبة ظهور الغيوم في سماء البصرة من العوامل المؤثرة في نجاح غرس النخيل ونضج التمور وجودة نتاجها . وان ظاهرة زيادة سطوع الشمس من مظاهر مناخ جميع العراق وبضمنه البصرة وكذلك عدم تغطية السماء بأية غيوم في الصيف الا في اواخره (اعتباراً من أواسط آب وبصورة متناثرة) ، وبصورة جزئية ، مما يساعد هذا المظهر الأخير (غيوم أواخر آب ومستهل الخريف) على التعجيل في النضج وتكامل الثمر من حيث الصفات المتعلقة بالحلاوة والنكهة وكثرة المادة المحيية في الثمرة .

ويلاحظ ان طابع مناخ البصرة - الذي اشير اليه آنفاً - هو العامل

الاول في نضوج تمورها اسبوعا أو اسبوعين قبل نضوج تمور المناطق الاخرى .

تربة البصرة :

تمتاز تربة بساتين البصرة^(١) بصفة عامة بأنها تربة رسوبية طينية ثقيلة مختلطة بالاملاح التي تختلف نسبتها باختلاف الارض وتأثيرها بمياه المد فالاراضي المعرضة لظاهرتي المد والجزر بصورة منتظمة ذات نسبة قليلة من الاملاح باعتبار وجود البزل الطبيعي في حين أن الاراضي المنخفضة ذات نسبة كبيرة من الاملاح لصعوبة بزل مياهها .

وهكذا يمكن القول بأن تربة الاراضي التي تتمثل في الضفة الغربية من شط العرب (وهي التي يطلق عليها اسم اراضي الجنوب) والممتدة على مسافة ٧٠ ميلا بين البصرة ذاتها وبين الفاو ، هي ذات أجود أنواع التربة في جميع اللواء ومرجع هذه الجودة سهولة البزل الطبيعي والتهوية الجيدة فيها لانخفاض مستوى الماء الباطني فيها . وبناء على هذه الظاهرة فإن التمور الناتجة في بساتين نخيل هذه الاراضي تمتاز كثيرا عن تمور الاراضي المنخفضة من حيث اللون والجودة والنكهة ومقاومة الامراض والآفات والمقاومة بعد الكبس وعند الخزن .

وتمتاز تربة الارض المنخفضة والممتدة بأراضي شط العرب ومنطقة الجزيرة ومبيلاتها - بأنها تربة طينية مندمجة ثقيلة سيئة البزل والتهوية وذلك بالنظر لارتفاع مستوى الماء الباطني فيها . كما أنها تربة خشنة تبقى في هيئة كتل متماسكة بعد عملية الحراثة . ويميز هذه الاراضي ان النخيل تنمو فيها سريعا وبصورة جيدة في اولى مراحل نموها الا انها اذا تقدمت في العمر فإنها تأخذ بالخور والضعف بصورة تدريجية ولا تعمر هذه النخيل ، كما يتاح لها أن تعمر اذا ما غرست في الارض السابقة المرتفعة المذكورة آنفاً . وليس

(١) راجع السلطان - المصدر السابق م ٤ ج ٤ ص ٤٣٤-٤٣٥ .

ذلك حسب بل ان تمود نخيلها أقل في جودتها من تمود نخيل الاراضي السابقة ، حيث يبدو لونها مائلا الى السواد وقليلة المقاومة للآفات والامراض وسريعة التلف بعد الكبس والتخزن .

مياه المد :

لقد سبقت الإشارة الى ان ري المد^(١) هو السائد في منطقة البصرة باعتبار وقوع شط العرب في حيز ظاهرتي المد والجزر في الخليج العربي وقد اشير آنفاً أيضاً الى العدد العديد من الجداول المنبثقة من ضفتي الشط المتخللة بساتين النخيل على طول شقة الارض المحاذية لسط العرب وعرضها . وأهم هذه الجداول سبعون جدولاً رئيساً وجنيتها واقعة في الضفة الغربية ، وأهمها اطلاقاً جدولاً العشار وابو الخصيب^(٢) .

ويلاحظ وجود آلات دافعة - وممثلة بالمضخات بوجد خص - وكذلك الكروود .

ويمكن القول بأن الري بواسطة المد هو من أهم العوامل التي ساعدت كثيراً على ارجحية منطقة شط العرب - عموماً - على مناطق النخيل الأخرى في العراق من حيث عدد النخيل ونتاج التمور كمية ونوعاً . أما الري الضخّي فإنه يساعد ري المد في المناطق البعيدة نسبياً من ضفة الشط فضلاً عن اداء مهمة ضخ المياه الى المبازل .

(١) يذكر البحّثة الدكتور احمد نبوسة « في كتابه ، تطور الري في العراق ، بغداد ١٩٤٦ ، ص ١٢٧ » ان الفرق بين المد والجزر يتراوح بين ١٤٠ م - ١٧٠ م وذلك في اثناء موسم الصيف في الصيف والخريف . ويقل عن ذلك ابان موسم الفيضان ويتراوح بين ٢٥ م - ٤٠ م كما يذكر ايضاً ان تأثير المد يصل شمالاً حتى ميسان « العزيزة على دجلة » ١١٠ كم شمالاً القورنة ، والى مسافة ٦٠ كم شمالاً غربي القرنة في نهر الفرات .

(٢) انظر - Dowson, V.H.W., J. R. C. A. S. Vol. 26, 1939, p. 255

هذا الى جانب الري بواسطة الآلات الرافعة الاولى المستخدمة في المنطقة بصورة محدودة *

الغرس والغراسة :

ان بحث موضوع غرس النخيل في لواء البصرة يتطلب منا ان نعود الى دراسة العوامل البشرية التي فصلنا جوانبها في الفصل الاول من الكتاب . وعلى كل حال نعيد الى الذاكرة بأن هذه العوامل^(١) تلخص فيما يأتي :

- (١) نظام الملكية واسلوب الزراعة *
- (٢) قصم الفسائل وغرسها *
- (٣) تخطيط البستان *
- (٤) سقي الارض *
- (٥) تسميد التربة *
- (٦) عملية التلقيح *
- (٧) تقليم النخيل *
- (٨) قطف الثمر *

١ - نظام الملكية واسلوب الزراعة :

قبل تنفيذ قانون اصلاح الزراعة في ايلول سنة ١٩٥٨ تمثلت في لواء البصرة جميع نظم الملكية السائدة في العراق ، فهناك املاك صرفة ، وهي الشائعة ، وهناك اراض مفوضة بالطاير ، وملكيات موقوفة ، وأخرى أميرية ولنا بصدد بحث ميزات كل من هذه الاصناف *

وهناك نظام للمغاربة يشيع وجوده في البصرة وهو نظام التعينات -

(١) راجع (العوامل البشرية) في هذا الكتاب ص ٦٩-٥٦ .

الآنف الذكر . وقد اشرنا الى هذا النظام اشارات خاطفة في المناسبة مرشحين
 الاسهاب في بعض نواحيها الخاصة عند بحثنا موضوع الفصل الحالي .
 وهكذا تبلغ مساحة الاراضي المغروسة نخيلاً زهاء (١٥٢٨١٦) جريباً^(١)
 في جميع لواء البصرة (منها زهاء ٩٠٠٠ جريب ضمن حوض شط العرب
 الكبير اعتباراً من الفاو حتى نهر عمر) . ويقدر عدد الملاك بزهاء ٦٠٠٠ مالك
 منهم نحو ٥٥٠٠ مالك هم اصحاب ملكيات صغيرة لا يتجاوز مجموع مساحتها
 ثلث المساحة الكلية «تقدير» .

ويلاحظ ان هنالك طريقتين لاستغلال الملاك أراضيهم هما :

(١) الاستغلال المباشر سواء كان الفلاح هو الملاك ذاته (باعتبار صغر
 الملكية) أو ان الملاك هو المشرف ويقوم باستخدام فلاحين للقيام بجميع
 الخدمات التي تتطلبها أرض البستان . وليس على الملاك سوى تقديم الاسمدة
 والفسيل وبنود - أو شتلات - المحاصيل المزروعة بين النخيل والتخ .
 وفي هذه الحالة يكون الامر والنهي بيد الملاك وله ان يستغنى عن
 الفلاح اذا تمت الحاجة اليه .

وفي العادة ان يتفق الملاك والفلاح - في الحالة الموصوفة آنفاً - على
 طريقة معينة لتعويض الثاني - أي الفلاح - عن أعباءه ويكون ذلك اما ان يدفع
 الملاك له أجراً معيناً لوقت محدد كلما دعت حاجته اليه ، أو انه - أي الملاك
 - يستخدمه لموسم أو فصل أو سنة أو أكثر على اساس المحاصصة - أي ان
 تكون للفلاح حصة في حاصلات الزرع والقرس وباتفاق خاص .

(ب) الاستغلال غير المباشر ، ويكون ذلك بطريقة تأجير الارض أو
 البستان لأناس يستغلونها وفق الطريقة المذكورة اعلاه .

(١) الجريب يساوي ٣٩٦٧ متر مربع ، والجريب يساوي ١٠ قفيز ،
 والقفيز يساوي ١٠ قسبر .

نظام التبعات (١)

هناك ثلاثة أصناف من الملاك يستغلون أراضيهم على أساس نظام التبعات :
صنف منهم يمتلك أراضي متباعدة عن بعضها ، وليس في وسعه أن يستغلها بنفسه . * وصنف ثان لا تساعدهم حاجتهم المالية على استغلال أراضيهم بصورة مباشرة أو أن كفاءتهم المالية لا تؤهلهم سوى على استثمار جزء من املاكهم . * وصنف ثالث لهم رغبة شخصية للسير وفق نظام التبعات في استغلال املاكهم .
والتبعة - في حد ذاتها - نوع من أنواع المغارسة حيث يتمثل في -
فريقان هما الفريق الاول الملاك الذي ليس عليه سوى تقديم الأرض والفريق الثاني هو التتابع - او الفلاح أو المغارس - ومهمته القيام بجميع الاعمال المتعلقة بالغرس والزرع والانتاج ، وفق اتفاقية مكتوبة ، تعين فيها الحقوق والواجبات بالنسبة للطرفين . *

وقبل الدخول في تفاصيل اقسام التبعات في البصرة يحسن بنا ان نذكر بعض الملاحظات التي نجمل اهمها فيما يأتي :-

(١) اتفاق الملاك والتتابع للمساهمة في الناتج من الثمار ومحاصيل النخلة الثانوية . *

(٢) الاتفاق للمشاركة فيما تقدم مضافا اليها حصة الفريقين في المحاصيل الحقلية وثمار الفاكهة المزروعة في أرض البستان وبين النخيل . *

(٣) المساهمة في تملك المغروس من النخيل واشجار الفاكهة فيؤدي الامر بأن يملك الفلاح حصته من هذا الغرس جميعه ويتصرف بها كما يشاء . *

(٤) المشاركة فيما ذكرناه في الفقرة الثالثة المذكورة اعلاه مضافاً اليها المساهمة في تملك المزروعات الأخرى الفصلية . *

ومما هو جدير بالذكر ان العرف والعادة في البصرة يقضيان بأن تستخرج

(١) انظر - فيضى - المصدر السابق . ولعل تطبيق قانون للاصلاح الزراعى سوف يؤدي الى حدوث بعض التبدلات في هذا النظام في المستقبل . *

حصة معينة ثابتة في جميع الاحتمالات المنصوص عليها في الاتفاقية والمشار إليها آنفاً • وتسمى هذه بأسم (رقة الأرض) • وتساوى الربع الكامل من المجموع الكلى • وتكون هذه الحصة للملاك نفسه ، ولا يقدم لقاء ذلك أى شىء للتعاب وبعد استبعاد تلك الحصة يحق للتعاب التصرف بحقه البالغ زهاء ربع المتبقى مما ذكر من الاحتمالات • ومعنى ذلك ان حصة هذا التعاب هي فى الواقع نحو ١٨ و ٧٥ بالمائة من المجموع الكلى لما سبق تفصيله •

وتتقسم التعابات في البصرة الى قسمين أساسيين هما :

(أ) التعبة الطينية (التعبة العقارية) •

(ب) التعبة الشمينية (تعبة التعويض النقدي) •

التعبة الطينية :

والتعبة الطينية هي التعبة التي يتم فيها الاتفاق بين الطرفين « الملاك والتعاب » على أن تتحقق حصة التعاب على أساس تملكه لنصيبه من الأرض المتعوبة بعد استخراج رقة الأرض المذكورة - ويحق له أن يسجلها باسمه في سجلات الطابو دونما قيد أو شرط • وهكذا عرفناها باسم التعبة العقارية حيث يؤدي الأمر لأن يصبح التعاب « بعد قيامه بالأعمال المنصوص عليها في العقد المبرم بينه وبين الملاك ظهور النتائج الاقتصادية لها » ملاكاً - صاحب عقار •

ويقضى العرف والعادة أن يكون النص المذكور في الاتفاقية نصاً صريحاً بشأن نوع التعبة بأن تكون « تعبة طينية » •

وتلك هي الطريقة المثلى في سبل تحقيق نصيب كل من الطرفين على الوجه الصحيح •

وفي حالة عدم تطبيق بنود العقد بالنسبة لأحد الطرفين أو حدوث أى نوع من أنواع الخلاف فليست هنالك قوانين تعالج أمور التعابات ، وكل

ما هنالك هو الرجوع الى الجبراء من أهل العرف والعادة • وستبحث بعض النواحي المتعلقة بمثل هكذا حالات بعد قليل •

والتعبئة التمنية هي التعبئة التي ينص في اتفاقيتها على أن يكون نصيب التعاب من الغرس والزرع والانتاج جميعها أو بعضها - وليس من الأرض - بعد أن ينتهي من جميع أعماله وتؤتى لكل هذه الاعمال • ويتناول حصته المنصوص عليها - نفوداً بعد تقدير أثمان وجوه حصته مما ذكر من قبيل حسب العرف والعادة •

ويتحقق مثل ذلك في الحالات الطبيعية التي يقوم التعاب فيها بأعماله على الوجه الأكمل • وخلاف ذلك اذا ما حصل خلاف بين الطرفين أو أن التعاب لم ينجز عمله أو ... فان هنالك - أيضاً - اصولاً وقواعد ينبغي أن تراعى وفق العرف والعادة •

التعبات والعرف والعادة :

في الأحوال التي لا تطبق شروط العقد بين الطرفين عمداً أو مصادفةً لا بد للمفريقيين من الرجوع الى العرف والعادة ليقتضيا بينهما ويكونان ملزمان بهذا القضاء لهما أو عليهما • وما اني ادرج في أدناه بعض الحالات من هذا القبيل •

يصادف أن التعاب لا يستطيع انتهاء جميع العمل المنوط به بشان غرس البستان أو أنه يعمر فقط جزءاً من أرض البستان في حين أن الجزء الآخر يبقى دون تعمير في الوقت الذي انتهت المدة المنصوص عليها في المقالة • وفي هذه الحالة يحتمل أن يتفق الطرفان وفق أحسن الأسس التالية •

(١) اذا وافق الملاك بمحض ارادته لتمديد المدة المدرجة في العقد

لحقة أخرى من الزمن فإن مفعول هذا العقد يظل سارياً الى حين انتهاء المدة الجديدة واكمال التعاب عمله .

(٢) اذا اتفق الملاك مع اتعاب على تطبيق بنود المقاوله على الجزء المعمور من الارض فعندئذ تستبعد (رقة الارض) من هذا الجزء ويجسرى تقسيم الحصص باعتبار ربع الباقي للتعاب والبقية للملاك +

(٣) اذا صادف عدم موافقة الملاك الاخذ بأحد الحليين السابقين فلا بد في هذه الحالة - من الرجوع الى ذوى العرف والعادة .

واذا ما كانت التبعة « طينية » فإن الخیراء يقدرون ثمن القسم المعمور من أرض البستان ، ثم تحسب حصة التعاب على أساس ثمين نقدي وبعد ذلك يقدر ثمن الارض غير المعمورة ويعطى التعاب جزءاً منها يكون تقدير ثمنه مساوياً للثمن المقدر لحصته من الارض المتوبة . وبعد ذلك تسجل هذه المساحة من الارض غير المعمورة باسم التعاب فى سجلات الطابو .

ولتوضيح هذه الحالة نضرب المثل التالى :

لنفرض أن مساحة الارض المتفق عليها بطريقة « التبعة الطينية » هي ٢٠ جريباً وان التعاب شرع يعمل فيها وفق العقد وانتهت المدة المنصوص عليها فى هذا العقد وقد اكمل منها ١٠ أجربة . ثم يتم تقدير الارض المعمورة . بـ ١٦٠٠ دينار (باعتبار ١٦٠ ديناراً للجريب الواحد) + فيبدأ أهل العرف باستبعاد « رقة الارض » التى تخص الملاك وان ثمنها فى هذه الحالة هو ٤٠٠ دينار . وبعد ذلك تحسب حصة التعاب وهو ربع البقى من الثمن ويساوى ٣٠٠ دينار . ثم يقدر هؤلاء ثمن القسم غير المزروع ولنفرضه أنهم قدروه على أساس ٥٠ ديناراً للجريب الواحد . وعندئذ يقرر هؤلاء اعطاء التعاب ٦ جريب من الارض المتروكة . باعتبار حصته من الارض

المتعوبة بلغت تقديرا (٣٠٠) دينار وهكذا تسجل هذه المساحة باسم التعاب في سجلات الطابو .

وهناك احتمال آخر في هذا الباب * حيث يصادف أن التعاب ينتهي تماما من تعبير جزء من الأرض من حيث غرس الفسيل وزراعة الأرض وما إلى ذلك في حين أنه قام فقط بحراثة الجزء الباقي من الأرض وشرع في زراعتها زراعة جزئية وانتهت المدة أثناء ذلك * وفي هذه الحالة يطلق على الأرض التامة الغرس والزرع اسم « الغامر » في حين أن اسم الأرض المزروعة جزئيا « الغامر » وفي هذه الحالة أيضا تحسب حصة التعاب على أساس تقدير ثمن « الغامر » و ثمن « الغامر » مجتمعين وبعد ذلك يتم استخراج (رقبة الأرض) للملاك ، ثم يتم تخصيص حصة التعاب (مساحة تساوي حصته التي يستحقها) من الجزء الغامر .

وعلى سبيل المثال نفرض أن مساحة الأرض المتعوبة هي ٨ أجزبة وان ٤ منها (غامر) ومثلها (غامر) ونفرض أن الثمن المقدر للغامر هو ٨٠٠ دينار (باعتبار ٢٠٠ دينار للجريب الواحد) وان الثمن المقدر للغامر هو ٤٠٠ دينار (باعتبار ١٠٠ دينار للجريب) . فمجموع الثمن المقدر للقسمين اذن هو ١٢٠٠ دينار . وان (رقبة الأرض) الخصة بالملاك تساوي ٣٠٠ دينار . فالباقي بعد هذا ٩٠٠ دينار ومن هذا الثمن المقدر يحسب رבעا للتعاب ومقداره ٢٢٥ دينارا . ومعنى ذلك ان التعاب يعطى جريبتين وربع جريب من الأرض (الغامر) ويحق له تسجيلها باسمه في سجلات الطابو^(١) .

(١) المذكور آنفا يتعلق بأراضي الملك الصرف . أما أراضي الوقف فلا تعطى وفق نظام التعبة الطينية باعتبار ان امثال هذه الأراضي لا تنقل ملكيتها من الوقف الى الاشخاص مهما كان الامر لان القانون يمنع ذلك . وفيما يخص الأراضي الاميرية فيمكن تمييزها وفق نظام التعبات « تميمية او طينية » . أما أراضي القاصرين « والمتوهمين » فانها تعبر هي الاخرى وفق نظام التعبات بعد أخذ موافقة السلطة المسؤولة وهي عادة المحاكم المدنية .

وهناك أمور كثيرة تتعلق بقواعد العرف والعدة وعلاقتها بنوعى

التعب •

فمثلا يلاحظ في التعب الطينية • أنه ينص أحيانا في العقد تحديد أجر
للتعب على أساس كل فسيلة يغرستها في البستان أو مساحة يزرعها من الأرض
الكائنة بين النخيل •

وأحيانا تحدد مدة معينة للتعب يحق له في خلالها الحصول على
حصته من الغرس والزرع مقدرة بالاثمان السائدة بعد استخراج (رقبة
الأرض) • وبعد انقضاء تلك المدة يتسلم الملاك أرضه المعمورة دون أن يعوض
التعب أى شيء لقاء ذلك •

وتوجد ملاحظات أخرى تلخص فيما يأتي :

١ - احصاء الأرض المتعوبة بقدر وحينئذ يعوض التعب لقاء أتعابه
بمحض موافقة الملاك •

٢ - بيع التعب حقوقه لشخص آخر بموافقة الملاك •

٣ - وفاة التعب وانتقال حقوقه وواجباته لورثته الشرعيين • أو أن
يحصل الاتفاق بين الملاك وبين هؤلاء الورثة بنهاء العقد وتعويضهم بشكل
عادل •

فصم الفسائل وغرسها :

لقد فصلنا في هذا الموضوع تفصيلا كافيا في مناسبة سابقة في هذا
الكتاب (ص ٦٢-٦٦) • ويحمل بنا أن نذكر هنا أن ما سبق ذكره ينطبق
بالدرجة الأولى على حالة البصرة باعتبارها المنطقة النموذجية في غرس
النخيل وإنتاج التمر •

ويمكن تلخيص الأمور المتعلقة بالفسيل والغرس فيما يأتي :

(١) درج البصريون على انتخاب أنشط الفسائل وأكثرها عروقاً وجذوراً مفضلين أول قلعة من النخلة الأم •

(٢) العناية التامة بفصم القسيطة بكيفية خاصة للمحافظة على (قطامنها) مستعملين آلة الهيم (الهيب) ، بروية وأناة لئلا يقع الضرر بجذورها وكذلك حفظ سلامة أمها •

(٣) ان العناية الفائقة للبصريين بالفسائل تدعوهم عند فصلها من أمهاتها أن يضعوها في محل بارد ويضعوا جذورها في الماء لحفظها من الجفاف • وليس ذلك حسب بل يظنون يسدونها بالماء ويرشونها به حتى يتم قلع جميعها وتكون مهياة للغرس في مغرسها •

(٤) ان الخنادق التي يحفرونها حول النخيل ، لغرض فصم فسائلها عنها تروم في النهاية بالتراب الجاف لئلا تتعرض جذور النخلات الانبات الى أشعة الشمس والرياح الهابة ومياه الري المباشرة وما الى ذلك من العوامل التي قد تضرها •

أما غرس القسييل فيكون عند حافات الجداول - كما نوهنا بذلك - ودخل مربعات يسميها البصريون باسم (بشتك) وعلى هيئة خطوط مستقيمة وبأبعاد معينة (زهاء ١٢ ذراع عن بعضها) •

ويراعى فلاحو النخيل - في غرس القسييل - بالبصرة امورا تلخص بحفر حفر قطرها نصف متر ومثلها عمقها وعلى مسافة متر ونصف من ضفة الجداول لترخي فيها قواعد الفسائل بشرط اجراء عملية التزبير أو التطهير الالفة الذكر •

في مستهل تصوج المزدوعات الشتوية في نيسان ومايس • و (فصل
الخلافة) حيث يبدأ نضج الخلال ويظهر الرطب في تموز وآب •

تخطيط البستان :

ويبدأ فلاحو النخيل في البصرة قصارى جهودهم في تخطيط
بساتينهم أثناء الغرس • وتبدو المغروسات في خطوط مستقيمة ويكون
ترتيب النخيل في أشكال ربعية • كما جاء الذكر عن ذلك في الصحيفتين
٦٢ و ٦٣ من هذا الكتاب •

وتلخيص ذلك أن تحفر ساقية رئيسية متفرعة من الجدول الرئيسي
وتسمى هذه الساقية باسم الابي (بتشديد الباء) ثم تحفر على جانبي الابي
ساقيات صغيرة تغرس الفسائل على جانبي هذه الساقيات بحيث تراعى
المسافات بين غرس وغرس (١٢ ذراع يد أو زهاء ٦ أمتار) لاحظ الشكل
ص ١٥٢ •

الحراثة والعزق (١)

تقتصر الحراثة التي يسميها الملاكون (عمار) على قلب الارض
بالمساحي وهذه العملية تجري بتشكيل فرق من العمال كل فرقة مكونة من
ثلاثة عمال يحملون مساحيهم ملتصقة بعضها ببعض أثناء قيامهم بقلب الارض •
والفرقة الواحدة من هذه الفرق تسمى (دركال) مفرد (دراكيل) • ولهذه
الحراثة ثلاث طرق الاولى تسمى (كسور) والثانية (نشور) والاختيرة
(ثياره أو هزازه) ومن الضروري جدا القيام بهذه الطرق الثلاث بالتتابع
وفيما يلي تلخيص هذه الطرق مع بيان أحسن الاوقات للقيام بها •

(١) مقتطفات من أجوبة خاصة من الاستاذ شاكر طه السليمان (معاون
المنطقة الجنوبية - جمعية التموز العراقية) لاسئلة خاصة في مواضيع
الحراثة والتسميد والسقي فشكرا له •

أ - تحرث أرض البستان الموبوءة بالادغال المضرة ، كالحلفاء ، بعمق لا يقل عن ٦٠-٦٥ سم وهذه العملية تسمى (كسور) ولقد أثبتت تجارب الكثيرين من الملاكين ان أحسن وقت للقيام بهذه الحراثة آخر أربعينية الشتاء وأول فصل الربيع وهو الفصل المعروف عند الملاكين بفصل (الفتوح) ومن الضروري جدا ترك أرض البستان بعد هذه العملية بدون تسوية لجعل جذور الادغال معرضة لحرارة الشمس والعوامل الجوية الأخرى لكي تجف وتموت . وعندما يبدأ نضوج ثمار النخيل خلال شهر تموز حتى نهاية آب تقلب أرض البستان مرة ثانية بعمق ٤٥-٥٠ سم والغرض من هذه العملية أي (انتشور) تسوية أرض البستان وممراتها بعد عملية الكسور وتعيم التربة والقضاء على ما بقي من الادغال والحشائش الأخرى . وأخيرا في أول الخريف وبعد جني ثمار النخيل مبشرة تقلب أرض البستان مرة ثالثة بعمق ٣٠-٣٥ سم وتسمى هذه العملية (تيارة أو هزازة) ومن المستحب تكرار هذه العملية الأخيرة كل سنة أو كل سنتين في ظل هذا الوقت من السنة لأنها لا تعطى مجالا لنمو الادغال المضرة وبالأخص الحلفاء التي تكبد الفلاح نفقات هائلة للقضاء عليها كما أنها (أي عملية التيارة) تجعل تربة البستان ناعمة جيدة التهوية ومحافظة على رطوبتها على الدوام .

ب - بعد مضي (٤-٥) سنوات على عمليتي الكسور وانتشور السالفتي الذكر يجب أعادتهما لأن ذلك مما يجعل أشجار نخيل البستان بحالة جيدة ونمو مستمر وكثيرة الإنتاج ولا يعطى مجالا لنمو الادغال المضرة التي تضعف الأشجار والنخيل كما أن تكرار العمليتين يجعل قطر ساق النخلة معتدلا حتى آخر مرحلة من عمرها نظرا لاستمرار وأعتدال نموها .

ج - تختلف عملية الكسور باختلاف الأراضي المنخفضة التي تكون أقل عمقا من الأراضي المرتفعة لأن جذور الادغال والنخيل والأشجار فيه لا

تتمد في التربة الى عمق كبير كامتدادها في الاراضي المرتفعة . لذا فمن الضروري تجنب تعميق الحراثة في الاراضي المنخفضة تحاشياً للاضرار التي قد تلحق بالاشجار والتخيل من جراء قص قسم كبير من جذورها أثناء الحراثة .

د - أن عملية الكنور التي سبق بيانها تطبق في البساتين القديمة الكاملة أما في الاراضي المستجدة البكر المراد اتخاذها بستاناً جديدة تقلب الارض بعق يتراوح من ٧٥-٨٠ سم كما أن عملية التشور يجب أن تكون أعمق من عملية التشور في البساتين القديمة وهذه الطريقة تسمى (تكبير) والغرض منها ارخاء الارض الى عمق كبير لفسح المجال امام جذور الفسائل أن تنمو وتتشر بسهولة وب نطاق واسع دون أي عائق يعيقها وذلك مما يركزها في الارض جيداً ويعجل في نموها . أما اذا لم تجر الحراثة في الاراضي المستجدة بهذا الشكل فإن نمو الفسائل يكون بطيئاً كما أنها في دور بلوغها تكون ضعيفة على الدوام وذلك لاستخدام جذورها بالطبقة الصلبة من الارض .

هـ - يجب تجنب عملية الكنور المارة الذكر في أيام الصيف خاصة اذا كان التخل شمرأ لأن ذلك يؤدي الى أضعاف التخيل وريادة ثماره نظراً لما يفقده من جذور كثيرة وهي التي يحتاجها لامتصاص كمية كبيرة من الماء .

و - يمنع الري بآناً عند القيام بعملية الكنور والتشور خاصة في الاراضي المنخفضة لأن ذلك يساعد على جفاف جذور الإدغال المثمرة كما يجعل التربة متفككة خالية من الكتل وجيدة التهوية بعد الحراثة .

تسميد التربة :

تسمد تخيل حوض شط العرب بالسماد الحيواني وخاصة سماد البقر وله ثلاثة مصادر الأول قرى منطقة « حدار » أي المنطقة التي تقع جنوب البصرة

المتدة من ناحية السية حتى الفاو والثاني أسطبلات البساتين نفسها والثالث
قرى المنطقة التي تقع شمال البصرة من ناحية الهرة الى ما فوق القرنة ويعرف
سماد هذه المنطقة بسماد الشمال وهو لا يرغبه الكثيرون من الملاكين لقلة مادة
الدمن فيه اذ أن سكان القرى في هذه المنطقة يستعملون الدمن للوقود بشكل
(مطال) *

أما أسمدة اصطبيلات البساتين ومنطقة حذار فأنها مرغوبة جداً وذلك
لتوفر مادة الدمن فيها لان سكان البساتين وقرى منطقة حذار لا يستعملون الدمن
للقود لوفرة الحطب عندهم * وهذه الأسمدة تباع بأثمان عالية لاجودتها ولان
الكمية المطلوبة منها لتسميد النخلة أقل من كمية سماد الشمال وذلك لوفرة
مادة الدمن فيها كما بينا أما الأسمدة الكيماوية فلم تستعمل بعد .

هذا وأن الفترة بين السمدة والاخرى تتراوح بين ٤-٥ سنوات وأن
أحسن وقت للتسميد هو فصل الخريف وأول فصل الربيع «الفنوح» ويفضل
فصل الخريف حيث تكون التربة جافة ورطبة وجيدة التهوية بعد الحرارة هذا
بالاضافة الى سقوط الامطار في الشتاء التي تساعد على تفتيح الأسمدة وبأسرع
وقت - ذلك مما يجعل النخلة تستفيد من الأسمدة في فصلي الربيع والخريف
للسنة التي تلي السنة التي جرى فيها التسميد * هذا ولا يستحسن تسميد
النخيل في فصل الصيف خاصة اذا كان النخيل مثمرأ لان ذلك يؤدي الى
تلف الثمار من جراء فقدان قسم كبير من الجذور عند حفر حفرة السماد
حول النخلة .

سقي البساتين :

تسقى بساتين البصرة بضورة طبيعية بواسطة المد والجزر مرتين في الـ
٢٤ ساعة بسب ارتفاع مستوى ماء البحر الذي يصب فيه شط العرب الكبير

وذلك بتأثير جاذبية القمر + وبالإضافة الى هذه الطريقة فإن قسماً من الملاكين يستخدمون المضخات في رى بساتينهم لغرضين الأول لارواء بساتينهم في أيام الصيف عتراً تشح المياه ويصبح المد غير كاف لارواء الاشجار والثاني لسحب المياه الزائدة في فصل الربيع عندما يصبح مستوى الماء عالياً ويختسئ من أضراره على الاشجار والنخيل والمزروعات الاخرى خاصة الفسائل المغروسة حديثاً ولقد ثبت أن هذه الطريقة هي أنجح وأضمن طريقة لإصلاح وانعاش بساتين حوض شط العرب نظراً للاضرار الفادحة المتكررة في كل عام التي تصحب مياه الفيضان في فصل الربيع وشح المياه في فصل الصيف في الوقت الذي تكون فيه المزروعات بأقصى الحاجة الى الماء +

اما الاوقات التي تحتاج فيها النخيل الى الرى فتلخص فيما يأتى :

(١) - تحتاج النخلة للرى بعد الانتهاء من جنى ثمارها مباشرة اذا انه بعد جنى الثمار ياربعين يوماً يبدأ تكوين الطلع الجديد وأن الرى في هذا الفصل ينشط النخلة ويساعدها على تكوين الطلع ويزيد عدده أما خلال أربعية الشتاء فلا حاجة الى الارواء لان الارض لا تتطلب ذلك .

(٢) - تحتاج النخيل للرى بكثرة قبيل موسم التلقيح اعتباراً من منتصف شباط حتى نهاية نيسان اذ أن الرى في هذا الفصل ينشط نمو الطلع ويعجل عملية التلقيح وبعد عملية التلقيح يفضل إيقاف الرى خاصة في الاراضى المنخفضة حيث أن كثرة الماء في هذا الفصل تسبب تساقط الثمار قبل تكوينها .

(٣) عند البدء بعملية التفريد (التركيز) حتى أن تصبح نسبة كمية الرطب في العذوق ما يقارب الـ ٢٥ بالمائة تتطلب النخيل الرى بكثرة اذ أن الماء خلال هذه المدة يؤدي الى كبر حجم الثمار ويجعلها ريانة وجيدة عتمة النضوج ويستحسن كثيراً إيقاف الرى في الاراضى المنخفضة عند تكامل

القسم الأعظم من الثمار لأن زيادة الري في مثل هذه الأراضي يؤخر نضوج الثمار ويجعل لونها مثلاً إلى السواد وسريعة التلف عند التخزين كما يسبب طوقاً أسود عند عنق الثمرة خاصة في نوع السدير ويسبب أيضاً تمعقاً وتجوفاً في الثمار وهذا يسمى (لومي) الذي لا يصلح للاستهلاك البشري .

(٤) - عند اشتداد الحر يستحسن إيقاف الري في الأراضي المنخفضة لأنه يسبب ذبولاً في بعض الثمار خاصة ثمر الخضراوى وهذه تعرف محلياً (بالتكنيز) .

عملية التلقيح :

تعتبر عملية التلقيح من أهم الأعمال التي يقوم بها فلاحيوا الخيل في البصرة^(١) كما سبقت الإشارة .

ويبدأ التلقيح في البصرة في الأسبوع الرابع من آذار ويستمر شهراً حتى الأسبوع الرابع من نيسان .

ويلاحظ أن البصريين يفضلون لقاح الفحل المسمى بالغامى حيث تكون النتيجة - حسب تجاربهم زيادة عقود الثمار في شرايح العنوك .

ولا بد أن يكون اللقاح ناضجاً لئلا تكون ثمار غير جيدة التي تعسرف باسم (الشيص) .

تقليم النخيل :

يشمل تقليم النخيل في البصرة أموراً كثيرة هي عمليات التزير (التطهير) في القسيل وقص الكرب (التكريب) وقص السعف . وهذه عمليات سبق شرحها بالتفصيل الأول فلترجع .

العناية بالثمار :

وتلخص أعمال فلاح النخيل في البصرة بشأن الثمار بأمور أهمها التفريد (التركيز) والغاية منه وضع العنوك على قواعد السعوف لئلا تزدهم

(١) راجع ما ورد في ص ١٧-١٨ عن التلقيح .

الى بعضها وكذلك تخفيف حمل النخلة من الثمر لاجل تحقيق التوازن في الانتاج • والامر الآخر هو (التذلي - التدلية) ويتحقق ذلك بتزليل العنك وتزليلها متدلية بطلقة باستثناء الاحوال التي يكون فيها حمل العنك كبيراً ويختفى من انكسار عسكتها (تصليها الرئيس) •

قطف التمور :

الملاحظ في عملية قطف التمور ان فلاحى النخيل في البصرة لا يستطيعون وحدهم القيام بها لغزارة كميات التمور التي تحملها النخيل من جهة وخوفهم من مدهامة فصل الامطار لئلا يؤدي ذلك الى اتلاف المحصول •

وقد لاحظنا أن قطف التمور يكون على مرحلتين هما مرحلة الجني - أي جمع التمور من على عتوقها ، ومرحلة الجذ أي قطع عتوك التمر • ويسمى الواحد ممن يتناول من الذين يجنون ويجذون بأسم الطواش (جمعه طواوش) •

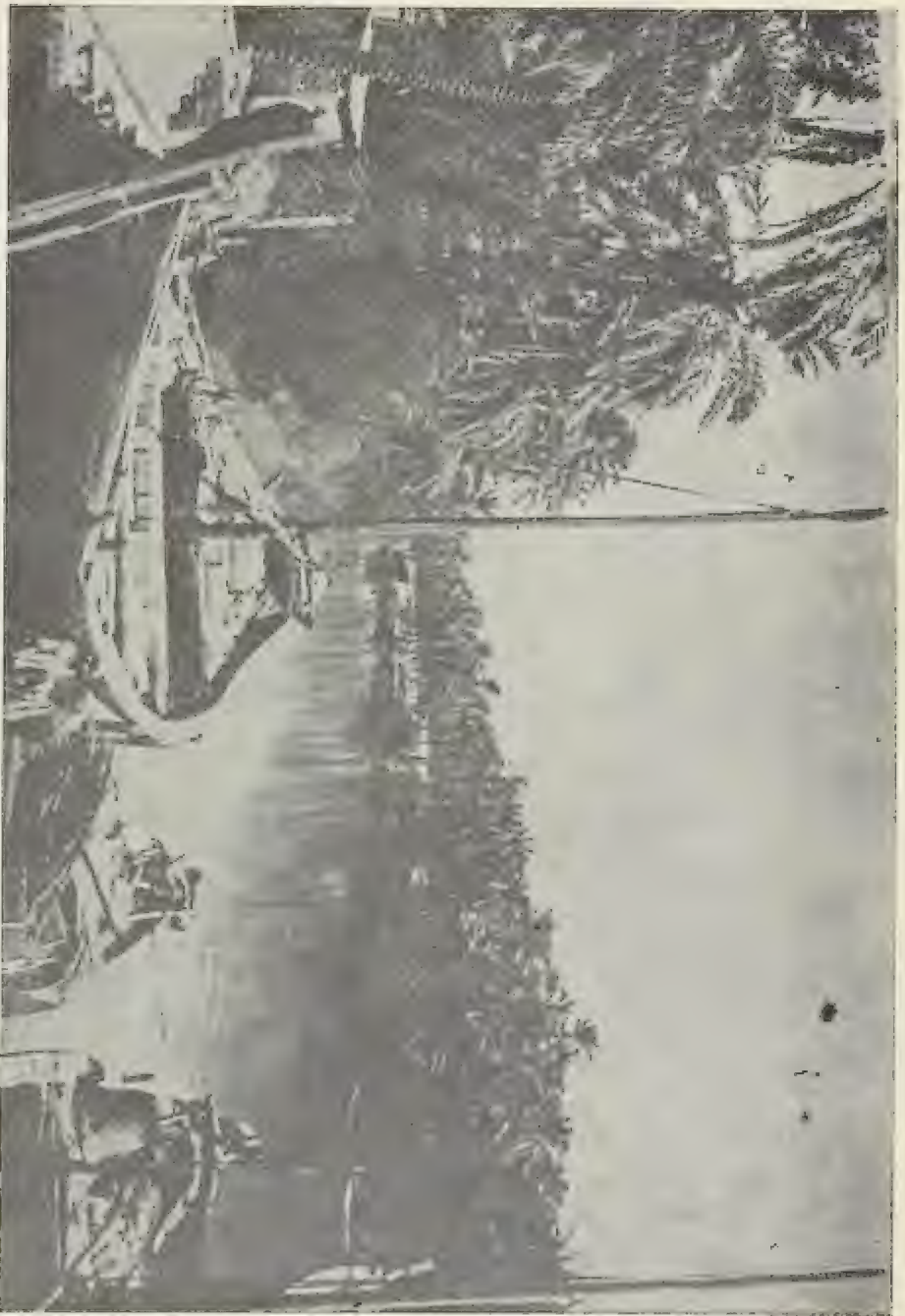
ولا شك أن هذه العملية شاقة وانها تستمر حقبة معدتها زهاء الشهرين • وتجمع التمور في (الجواخين) و (الجراذيق) ثم تنقل الى المكاس الكبرى لتهيأتها للتصدير الداخلى او الخارجى •

نخيل البصرة (١)

سبقت الاشارة الى أن في البصرة زهاء ١٣ر٤ مليوناً نخلة من أصل

(١) وقفنا على الارقام الخاصة بملاكى البصرة وبساتينهم والكتاب في المطبعة :-

عدد الملاك	مقدار الملكية (جريب)
٥٦٩٦	(١) من جريب - ٣٠٠ جريب -
٧٩٤	(٢) من ٣٠١ - ١٠٠٠ جريب -
٣٢٦	(٣) اكثر من ١٠٠٠ جريب
٦٨١٦	(٤) المجموع



هذه هي بساتين نخيل البحيرة • ويلاحظ القارئ السفن الشراعية الصغيرة
والزوارق التي تنقل التمور من البستان الى المخازن والمكابس

نحو ٣٢ مليون نخلة في العراق كافة * ويقرب هذا العدد من ٤٢٪ من مجموع نخيل العراق أو زهاء ١٦٪ من مجموع نخيل العالم *
ومن دراسة توزيع النخيل في منطقة شط العرب يبدو أن كثافة النخيل واكتظاظ بعضها جنب البعض الآخر - بصورة اجمالية - تتراوح بين الـ ١٠٠ نخلة و ٣٠٠ نخلة في الدونم الواحد * وقد تقل كثافة التوزيع عن الـ ١٠٠ نخلة كثيراً في حين انها قلما تصل الى العدد الأقصى ٣٠٠ نخلة الا في الاحوال النادرة *

وتدلنا احصائية النخيل لعام ١٩٥٢ - ١٩٥٣ أن الاحصاء قد أجري على أساس الوحدات الادارية * وكان في لواء البصرة عند ذلك ثلاثة أقضية هي قضاء مركز البصرة ، وقضاء أبي الخصيب ، وقضاء القورنة ، وست نواحي هي ناحية الفاو ، وناحية السبية ، وناحية شط العرب ، وناحية الهائلة وناحية المدينة * لذلك ستم دراستها وفق هذا الاساس *

انواع نخيل البصرة :

ان ١٣٤ مليوناً من النخيل في البصرة تنقسم الى نخل مشمر ونخيل فصيل وفخل * وجميع هذه الانواع موزعة توزيعاً متناسباً في شتى جهات منطقة شط العرب *

والجدول المدرج في أدناه يوضح لنا التوزيع الاقليمي للنخيل وأنواعها

بموجب احصاء ١٩٥٢ *

المنطقة	النخل المشمر	النخل الفصيل	النخل الفحل	المجموع العام
قضاء أبي الخصيب	٣١٨٦٥٣٥	٢٧٤٢٠٢	٧٠٦٥	٣٤٦٧٨٠٢
ناحية الفاو	٨٢١١١٢	٢٦٦١٧٣	٩٦٠٤	١٠٩٦٨٨٩
السبية	١٩٠١٨٩٣	٥٧٩٠٥٦	٤٨٨٤٢	٢٥٢٩٧٦١

يتبع احصاء نخيل البصرة - ١٩٥٢

المنطقة	النخل المثمر	النخل الفسيل	النخل الفحل المجموع العام	
« شط العرب	٢٢٣٦٢٤٦	٦١٤٣٢٦	٣٢٢٣٠	٢٨٨٢٨٠٢
قضاء مركز البصرة	٨٧٣٨٦٨	٣٤٥٢٧	٣٦١٤	٩١١٠٠٩
ناحية الهارثة	٨١٠٢٨٣	٢١٨٧٢٥	١٣١٧٨	١٠٤١١٨٦
قضاء القورنة	٤١٩٧٨٢	٧٦٣١٢	٣٦٥٦٧	٤٥٩٨٠٩
ناحية المدينة	٧٨٢١١٨	٢٤٢٠٨٤	١٣٤٦٠	١٠١٠٥١٤
المجموع	١١٠٣٠٨٠٥	٢٣٠٥٤٠٥	١٦٣٥٦٠	١٣٣٩٩٧٧٢

يبدو من الإحصائية ما يأتي :

[١] ان قضاء أبي الخصيب يشتمل على أكبر عدد من النخيل حيث يبلغ هذا العدد زهاء ٣٥ مليون نخلة • ولا شك أن امتداد جدول أبي الخصيب وافرعه الكثيرة ، وجودة التربة وأنخفاض مستوى الماء الباطني فيها ، فضلا عن العامل التاريخي ، باعتبار المنطقة قد عثت بغرس النخيل منذ عهد ليس بقریب ، كل هذه العوامل تضافرت في جعل منطقة أبي الخصيب أهم مناطق النخيل في البصرة • ونسبة نخيل هذه المنطقة أقل قليلا من ثلث مجموع نخيل البصرة جميعها • وسوف نعود للتعليق على حالة النخيل والتمود في هذه المنطقة بعد قليل •

[٢] ويلاحظ أن النخيل المثمرة زهاء ١١ مليون نخلة ويساوي هذا العدد زهاء ٨١٥ بالمائة من المجموع •

وعدد النخيل الفسيل زهاء ٢٣ مليون نخلة ونسبتها نحو ١٧٣ بالمائة • اما الفحل فعدده زهاء ١٦٠ ألف نخلة ونسبته المئوية نحو ١٢ بالمائة •

[٣] ناحية شط العرب تأتي بعد أبي الخصيب من حيث الأهمية العددية

في النخيل حيث يبلغ العدد العام زهاء ٢٠٩ مليون نخلة وبعدها السية وعدد نخيلها زهاء ٢٠٥ مليون نخلة .

٤ [الهارثة والمدينة والفاو نواحي ذات نخيل وفي كل منها نحو مليون نخلة .

٥ [ان أقل النخيل - بالنسبة الى مختلف جهات البصرة - تتمثل في قضاء القورنة حيث ان العدد هو زهاء نصف مليون نخلة .

التوزيع الاقليمي للاصناف :

يمكن القول بأن في البصرة وحدها زهاء ٣٠٠ صنف أو أكثر ، ولكن الاصناف الشهيرة منها هي ، نحو أحد عشر صنفاً هي نخيل الساير والحلاوي والخضراوي والزهدى والبرحي والديري والريسم والجيجاب والموسوي والحويزي والادكال (وذلك عدا القليل والقليل) .

الاحصائية التالية (١٩٥٢) توضح أهمية الانواع الاربعة الرئيسية الاولى :

المنطقة	ساير	حلاوي	خضراوي	زهدي
قضاء ابي الحبيب	٧٧٥٥٧٩	٢٠٨٤٢٧٥	١٣٧٥٦٣	٥٦١٥٠
ناحية الفاو	٧١٢٤٧٥	٧٥٧٣	٤٢١٩٨	٧٠٧٤
« السية »	١٣٣٥٠٦٦	٢١٥٥٦٦	١٥٢٩٤٩	٤٥٩٢١
« شط العرب »	٩٢٥٩٤٦	٦٠٠٢٧٥	٢٦٤٨٠٠	٢٣٢٤٦١
قضاء مدينة البصرة	٤٩٩٦٣٧	١٧٥٥١٨	٨٣٥١٦	٩٢٤٨٩
ناحية الهارثة	٣٧٣٦٢٣	١٨٧٩١٩	٩٩٣٠١	٧٢٥٨٨
قضاء القورنة	٧٣٢٠٠	٣٧٤٢	٧٠٢٠٣	٥٠٣٢٦
ناحية المدينة	١٥٩٧٤٥	١٤٧٤٤	١٢٧٥٤٧	٦٧٣٨٧
المجموع	٤٨٥١٢٧١	٣٢٩٠٢١٢	٩٨٠٧٧	٦٢٤٣٩٦

الجدول رقم (٢) يتبع سابقه

المنطقة	برجى	ديري	بريم	جيجاب
ابو الحصيب	٢٠٤٥٣	٣٠٩٨٥	٤٣٦٩٤	٢٤٨٠
الفاو	١٤٤٩	١٨١٠٩	٢٧٢١	٥٢١
السيية	٣١٦٣	٥٣٢٤٣	١٠٥٦١	٦٤٤٤
شط العرب	٣٥٩٧	٨١٣٣٠	١٧٠٩٣	١٠٢١٠
مدينة البصرة	٧١٣	١١٠٨٤	٢٦٦٢	١٩٥
الهائنة	٦٠٩	٢٩٩٠٤	٢٨٥٠	١٧٧٩٨
القورنة	٢٢	٧٩٦٢٢	٥٠٢١	٤٩٨٩٨
المدينة	٠٠٠	١٦٩٢٦٠	١٢٠٢٨	١٤١٨١٧
المجموع	٣٠٠٠٦	٤٧٣٥٣٢	٩٦٦٣٠	٢٢٩١٧٣

الجدول رقم (٣) (يتبع سابقه)

المنطقة	عويدي	حويزي	ادكال	الفحل والفسيل
ابو الحصيب	٥٤٩	٤٦٣	٣٣٧٤٩	٢٨١٢٦٧
الفاو	٤٠	١٣٨	٢٨٨١٤	٢٧٥٧٧٧
السيية	٦٢٥	٢٦٢	٧٨٠٦٣	٦٢٧٨٩٨
شط العرب	١١١١	٠٥٧	٩٩٤٥٦	٦٤٦٥٥٦
مدينة البصرة	١٥	٠٠٣	١٠٠٣٦	٣٨١٤١
الهائنة	١٠٨	٨٢	١٦٥٠١	٢٣٠٩٠٣
القورنة	٠٠٠	٠٠٠	١٤٩٩٦	٤٠٠٢٧
المدينة	٠٠٠	٠٠٠	٦٢٤٤٢	٣١٨٣٩٦
المجموع	٢٤٤٨	١٠٠٥	٣٥٤٠٥٧	٢٤٥٨٩٦٥

١ - يبدو من الجدول السابق المجرى الى ١٢ و ٣٠ أن أكثر النخيل عدداً نخيل السائر وعددها نحو ٥ ملايين نخلة • وهذه موزعة توزيعاً يتراوح بين (٤٠٠) ألف نخلة و ١٣ مليون نخلة في كل من الهائلة ومدينة البصرة و شط العرب والسيية والقار و ابي الحصب • وتوزع البقية في المدينة (١٦٠٠٠) وفي القوزنة (٧٣٠٠٠) •

٢ - نخيل الحلاوى تبلغ ٣٠٣ مليون نخلة ثلثها في ابي الحصب وفي شط العرب زهاء الخمس • أما الباقي فيتوزع في المناطق الاخرى •

٣ - مجموع الخضراوى في انحاء لواء البصرة كافة زهاء المليون وحوالى ربعها في شط العرب • ثم يأتى دور كل من السية و ابي الحصب والمدينة • وعدد نخيل الخضراوى في كل منها يتجاوز المائة ألف نخلة أما بقية المناطق فيقل عدد نخيل الواحدة منها عن المائة ألف نخلة •

٤ - نخيل الديرى وهى زهاء نصف مليون نخلة حيث انها تنتج تموراً تصدر الى بلاد الخليج وبعض جهات جنوبى شرقى آسيا وفي حياة تمور جافة •

٥ - الجيجاب والبريم هما الاخران من النخل الذى ينتج تموراً جافة ويبلغ عدد نخيل صنف الجيجاب حوالى ربع مليون نخلة في حين ان عدد نخيل الابريم نحو المائة الف نخلة •

٦ - نخيل البرحى في جميع انحاء البصرة نحو ٣٠ الف نخلة منها ٢٠ الف في ابي الحصب •

وأما نخيل الحوزى والعويدى فان مجموعهما سنوية حوالى اربعة آلاف نخلة ولاى الحصب النصب الاوفى منها • والمعروف ان تمورها مرغوبة وجيدة كما جاءت الاشارة في مناسبة سابقة •

تموز البصرة :

يعتقد أن في لواء البصرة ما يقرب من ٣٠٠ نوع من التمور وورد ذكرها فيما سبق تذكر منها الانواع التالية التي استطعت الوقوف عليها بنفسى : مرتبه ترتيباً ابجدياً وهى : ابراهيمى ، ابيض ، اخت الكسيب ، اسحقى ، اسسته عمران ، أصابع العروس ، اشقر ، اشرفى ، أم عبده ، أم البخور ، أم السبع ، أم الدهن ، أم الطوال ، أم البيض ، أم الطوال ، بريم ، برحى ، بوبكى ، بنت الصبة ، بيض الحمام ، بغلة ، بيرزل ، جيجاب ، جوزى ، حلوة الجوف ، حمرة حلاية ، احمر ، حبشنى ، حويزى ، حطري ، حضرى ، خضراوى بصرة ، خنايز ، خطيبي ، خام عوفى ، دجوانى ، دكلة عباس ، دكل ميسى ، دكل العروس ، دكل حبة ، دكلة عبد علي ، دكلة موسى ، دكل مياسى ، دكل حسونى ، ديرى ، دكل علي ، دكل برحى ، دكل زهدى ، عمران بحر ، سويدان سلطاني ، ساير ، سكرى ، شيراني ، شوكر ، شوايدى ، شويدي ، شويكار ، صقراوية ، صلاحى ، عمران ، عويد قطار ، يلوى ، مراوى ، مكاوى ، نقش المبرد ، نبايتى ، هذال .

اما الاصناف الاخرى فقد جاء ذكرها حسب الترتيب الابجدي فى الفصل الثالث من هذا الكتاب . أما انتاج التمور فى البصرة فيبلغ معدله السنوى زهاء ١٠٠ ألف طن . ويمكن توزيع الانتاج حسب الاصناف بالكيفية التالية (معدل انتاج ١٩٥٧ - ١٩٦٧) .

انتاج التمور فى البصرة معدل ١٩٥٧/١٩٦٧

الانتاج بالطن	الصنف
٣١٠٠٠	حلاوى
٥٠٠٠	خضراوى

٤٢٥٠٠	سائر (١)
٩٥٠٠	زهدي
٦٥٠٠	بريم وحبجباب
٥٥٠٠	انواع اخرى
٦٠٠٠٠٠	المجموع

وسيدور مما سيحيى ذكره في فصلى تجارة التمور واسواقها أن هنالك اسواقاً تقليدية لتمور البصرة - ممثلة في ستة أسواق هي المملكة المتحدة البريطانية والولايات المتحدة الأمريكية ، وكندا ، وجمهورية جنوب أفريقيا ، وأستراليا ، ونيوزيلندا * وكما سيرد ذكر أمور كثيرة أخرى (مما يخص تمور البصرة) في الفصلين المذكورين .

نخيل البصرة وتمورها - كلمة هامة :

يمكن القول بأن بساين النخيل في البصرة على ثلاثة أصناف أساسية من حيث جودتها وظروف بنيتها الجغرافية وعواملها الطبيعية والبشرية ، وقد بني هذا التصنيف على أساس القرب والبعد من ضفة شط العرب * وهذه هي :

(١) بساين ضفاف الشط ، التي يروق للبعض أن يسموها بـ «أراضي الصدور» (٢) وتشمل البساين الواقعة عند ضفة شط العرب وعلى ضفاف صدور الجداول (أقسامها القريبة من ضفاف الشط) المنبثة منه * وتوصف أراضي هذه المنطقة في كونها أجود أراضي الاقليم بصورة مطلقة نظراً لكثافة نخيلها ، بوجسه عام ووفرة إنتاجها من التمور ، وجودة الانواع

(١) اسطة عمران *

(٢) وقد ورد هذا في تقرير معاون المدير العام لجمعية التمور العراقية البصرة - رقم م-١-٦ وتاريخ ١-٧-١٩٥٢ وكذلك في كتاب معاونية جمشدة التمور للمنطقة الجنوبية - رقم ١٩٨٠ وتاريخ ٢٢-٦-١٩٥٢ .

المختلفة من التمور التي تنتجها بساتين هذه المنطقة على الدوام وفي كل عام دون انقطاع باستثناء بعض الاحوال الشاذة التي لا يمكن اخذها قياساً لوصف الاقليم ، حيث ينجم هذا الشذوذ كنتيجة لاصابة المحصول بأفة أو بحشرة أو ما شاكل ذلك . وهذا نادر الوقوع ، أو قد يحصل ان انتاج النخيل يكون غزيراً جداً (موسماً ١٩٥٠ و ١٩٥١) وفي سنتين متواليتين أو أكثر . وقد حدث ذلك مثلاً في موسم ١٩٤٩ حيث أصيب النخيل بمرض جباس الطلع . وكذلك كان موسم ١٩٤٧ موسماً شاذاً .

والسبب في جودة الحاصل في هذه الشقة من بساتين البصرة قد اسهنا في شرحه اثناء بحث العوامل الطبيعية سيما عامل التربة والمياه ، حيث الخصب والوفرة كل على التوالي ، فضلاً عن العناية التامة التي يبذلها كبار الملاك وفلاحوهم وفق ما بينا آنفاً في شرح العوامل البشرية التي تبدو مثالية من حيث توافرها ومن حيث تحقيقها على الوجه الاكمل . ولكن يجب ان يلاحظ انه لا بد من العناية بتوع الثمر من حيث الحجم والنكهة . وتحقيق الناحية الاولى عن طريق اتباع وسائل فنية حديثة من حملتها لتقليل عدد العنوك ويؤدي ذلك الى ان حجم الثمار يأخذ في الكبر باعتبار توزيع قوتها الانتاجية على عدد أقل من الثمار فيصيب الثمرة الواحدة منها نصيب اكبر من المواد الغذائية في ايسر تعبير . ونخص بالذكر - في هذا الباب - الاراضي الواقعة ضمن قضاء ابي الخصيب . أما النكهة فان الحقول التجريبية النموذجية هي التي تتولى مهمتها .

(٢) بساتين الشقة الوسطى ، وهي التي يطلق عليها البعض اسم « الحزام الاوسط » . وهذه منطقة متوسطة الجودة في نضارة النخيل وروائها وقابليتها الانتاجية حيث توجد بعض النخيل التي قد لا تثمر ، الى جانب النخيل الاخرى التي نجد حملها من الثمر يكون متوسطاً موسماً بعد موسم

وقد يكون ذلك دون المتوسط . ولعل السبب في ذلك هو ان المياه ليست بالغزارة التي نجدها في بساتين ضفاف الشط لارتفاعها النسبي ، ولكن النخلة ذاتها تبدو متعبة والارض منهكة التربة . ومرجع ضعف النخلة هو قلبي الغالب قلة العناية التي يوجهها أصحابها اليها من حيث الخدمة المتوالية والعناية الحقيقية التي ينبغي ان يوجهوها نحوها . ثم هنالك عامل آخر ، وهو انهالك التربة وضعفها بسبب عدم استعمال الاسمدة . وكل ذلك ناجم عن ضعف الحالة المالية للملاك هذه البساتين . ولكننا نستثنى من هذه الموضعية بالطبيع الملاك المرفقين مالياً ، حيث تؤهلهم ماليتهم لان يوجهوا الى بساتينهم العناية اللازمة من حيث خدمة النخلة وفلاحة أرضها وتسميد تربتها والعناية بريها وما الى ذلك من الامور .

ولعل امثل الطرق في سبيل اصلاح بساتين «الشقة الوسطى» هي وضع طريقة عملية مفيدة للتسليف الزراعي بالنسبة للملاك المحتاجين . ولكن يشترط في ذلك ان يكون التسليف على أساس الافادة المباشرة من المال لتعمير بساتين النخل ليس الا . وبذلك يضمن أعمار المنطقة سنة بعد أخرى . وخير الوسائل للوصول الى هذه الغاية تشكيل جمعيات تعاونية من بين الملاك ، بحيث تستفيد هذه الجمعيات من المصرف الزراعي العراقي فضلاً عما يمكن ان ينتج من خطة وزارة الاقتصاد العراقية من مشروع قانون بنك التسليف التعاوني الذي كان منوياً استحداثه لهذا الغرض قبل اكثر من عشر سنين . ولعل الجمعيات الفلاحية ستولى شيئاً من هذه المهمات .

(٣) بساتين « الحزام الخارجي » - التي يطلق عليها اسم « أراضي الذائب » ويتراوح عرض هذه المنطقة بين الميل وبضعة اميال . وتمتاز نخيلها بأنها قليلة النضارة ، وقد تكون هزيلة السعوف . ومرجع ذلك أمران هما قلة المياه باعتبار الارتفاع النسبي لأرضها مما لا يساعد على تسلط مياه المد

وعدم وصولها الى الأجزاء البعيدة الداخلية أحياناً • ولهذا كان لابد من استعمال آلات رافعة من نوع المضخات بوجه خاص •

يضاف الى ذلك عامل الأهمال الذي نجم عن فقر ملاكى هذه المنطقة حيث أن قابليتهم المالية لا تؤهلهم لأجل خدمة التخلّة وأرضها وتربتها والفعاليات الكثيرة التي ينبغي القيام بها باستعانة الآخرين مما لا يستطيع عليه مـلاك التخليل •

ولعل من المفيد أن اقتبس الفقرة التالية من تقرير خاص في هذا الباب^(١) •

••••• ونخل هذه المنطقة (نخل الحلاوى) هزيل مصاب بعطش مزمن لا يمكن معالجته إلا بالقص والاستبدال بفسيل جديد بعد إعادة شق الأرض وكريان (جزيان بالجم الفارسية) أنهرها الفرعية ••• وقد اتصلت بأصحاب بعضها - المقتردين (ماليا) - فاعتذروا عن أعمارها بسبب قلة الماء إذ يدعون بأنه إذا طهروا الأنهر هذه الأراضي ستصبح أوطأ من منسوب أنهرها الرئيسية وحيث أن الأنهر الرئيسية مندرسة في حدود هذه الأراضي، فلا يرون أية فائدة من أعمار أراضيهم وكريان نهيراتهم وليس في الأماكن اتصال الماء إليها •

والأنهر الرئيسية جميعها دخلت في قائمة الأنهر الرئيسية التي وافقت وزارة المالية على دفع نصف كلفتها والنصف الآخر يتحملة الملاك ولا أدري أية امكانية من تطبيق هذه الطريقة بتحمل نصف تكاليف تطهير الأنهر الرئيسية مما اوجب عليهم بيع أملاكهم التي لا تكاد تسد أقيامها كلفة التطهير • ثم لو فرضنا أن أصحابها في استطاعتهم أن يدفعوا نصيبهم من الكلفة، فالملاحظ بأن البطء الكلى الذي يلزم الآن تطهير نهري (الدعيجي)

(١) راجع تقرير البصرة م ٣-١-٦ و ١-٧-١٩٥٢٧ المصدر السابق •

و (الكبيسي) يدلنا بأن مشروع تطهير أنهر البصرة قد يستغرق ثلاثين سنة مما يدعو الى الاعتقاد بأنه ربما لا يبقى أثر للنخيل في هذه الاراضي عندما يأتيها الدور لتطهير أنهرها *** وعليه يقترح مبدئيا إنشاء نواظم عند القسم المدرس من الأنهر الرئيسية وتصب مضخات كبيرة على النواظم تسحب الماء من القسم العامر من الأنهر لتضخه الى القسم المدرس - خصوصا وقت الجزر حيث يتسنى للاراضي المجاورة للرعى من هذه المياه) *

والخلاصة^(١) ان الحاجة الأساسية الملحة في هذه الاراضي تتركز الان حول مسألة تطهير الأنهر الرئيسية . واذا ما تم ذلك استطاع الملاك المقدر على اعمار أراضيهم وكذلك سيكتفى الملاك غير المقدر بنصف النفقات لاعمار أرضه . وان قضية تطهير الأنهر الرئيسية منوطة بالحكومة ولا بد من اعلاء الصوت بتوجيه النداء الى المسؤولين للاسراع بتنفيذ مشروع تطهير الأنهر الستة عشر المقرر القيام به^(٢) .

وقد أقردنا بابا خالصا في آخر الكتاب لبحث الاسس الجغرافية لمشكلات النخيل والتمور في العراق . وقد حظيت نخيل البصرة وتمورها هنا بشيء كثير من عنايتنا لانها المنطقة الانتاجية الاولى في العراق والعالم جميعا .

(١) راجع كذلك كتاب جمعية التمور - المنطقة الجنوبية رقم ١٩٨٠ وتاريخ ٢٢-٦-٥٢ .

(٢) ان مشاريع مجلس الاعمار السابق قد شملت مسألة تطهير أنهر البصرة . وقد شرع المقاولون بالعمل آنذاك وشارت الامور سيرا حسنا في وقته .

الفصل الخامس

صناعات التمور

فوائد ومشتقات واستعمالات عامة :

تؤلف النخيل ظلاً ظليلاً لأشجار الموانح سيما البرتقال ، ويبدون ذلك لا شك أن أشعة شمس الصيف المحرقة والرياح السوم كفيفة بالقضاء عليها وقد دلت التجربة على أن أشجار المشمش فانية لا محالة إذا لم يصيبها (فيء) كاف من (فيء) النخيل .

وبعدا عن استهلاك التمور كطعام وكفاكية في العراق في هبتها الطبيعية رطباً ، ومكبوساً ، أو مطبوخاً (خلال مطبوخ) فإن التمور تعصر دبساً أو عرقاً أو كحولاً أو خلاً أو

ويستفاد من نوى التمر (فصم ومفردتها فضمة) بعملها فحماً نباتياً يستعمله صائغو الفضة بوجه خاص . كذلك قد تجفف النوى وتطحن لتقديمها طعاماً مستساغاً للبهائم .

ولجذوع النخل فوائد خاصة حيث تستعمل في بعض جهات العراق في الانشاءات خصوصاً في تسقيف الدور البسيطة وإقامة حيطانها . وتعمل منها جسور بسيطة على الأنهر الصغيرة ، وأحياناً تجوف الجذوع الكبيرة وتعمل في هيئة أنابيب تتخذ (كبرايخ) لنزل المياه وهذا نادر . وكذلك تتخذ الجذوع - في مناطق الخيل - كوقود .

ونظراً لميزة الحلاوة في جمار (يسر أو لب أو قلب «كلب») فانه

يؤكل .

ويعمل من ليف النخل (الذى يحيط بالكرب قبل قصه) الجيد نوع بسيط من الجبال • ويستعمل هذا الليف أيضا فى لف قلوب الفسيل المفصوم توا من النخلة الأم ، والمغروس حديثا ، وذلك للمحافظة عليها من عوادم البيئة الطبيعية والمناخ البارد أو الحار كما أسلفنا وقد يستعمل الليف أيضا لحرقه كوقود بسيط •

أما السعوف (ومفردها سعفة) فتستعمل فى أكثر الأحيان كوقود وأحيانا فى تسقيف بيوت فلاحي المنطقة أو البيوت البسيطة المماثلة لها • وكحواجز (خص) بين البساتين • وكلفاف لوقاية الفسيل المغروس حديثا •

والجريد (مفردها جريدة يكسر الجيم كما تقدم) ، هى أنصبال السعوف بعد ازالة الخوص منها ، مواد أولية لصنع أسرة بسيطة ، وكراسى بسيطة ، ومهاد للاطفال وأقفاص للطيور وأقفاس (ركوك) لتعبئة التمور والخ^(١) •••

أما الكرب ، فاستعماله معروف حيث يعتبر وقودا فى كثير من المدن العراقية • وقد يستعمل بعض صيادى السمك الكرب كطوافات لشبكات صيدهم كما أن أبناء فلاحي النخيل وبعض القرويين الآخرين قد يستعملون الكرب لتعلم السباحة فى الأنهار والجداول • (خصوصا كرب الحلاوى لكبر حجمها) •

(١) وقد جرب استخدام الجريد مؤخرا كمادة أولية لصناعة الألواح الخشبية التى تستعمل كصناديق لتعبئة التمور بدلا من أخشاب الصناديق التى تستورد من الخارج سنوياً بكميات كبيرة تبلغ مليونى صندوق •

ويستعمل الخوص (وريقات السعف الأخضر) بالدرجة الاولى
في نسج خفاف التمر فضلا عما يسمونه بـ (جلة - أو جلا - أو زيل - أو
زميل) ، والحصران الصغيرة ، وكذلك (البيل) الذي يفرش عند قباعدة
النخلة لجمع التمور التي تم جذها ، أو جنبها . وكذا في اعداد نسيج
الحصران والسفرات (جمع سفرة ما يسطر عليه الاكل) وكذا تصنع منه
المكاس والمراوح اليدوية والقبعات والخ . .

وبقايا العثوق (بعد أخذ تمورها) يستفاد منها كوقود . وقصد يقص
النصل الرئيسي للعذوق (العكسة) المذكور آنفا ويطلق الى فلقته
الى حد ثلثيه ولا يشق الثلث الاسفل ، وبذلك يكون (طقطقة) هي بمثابة
لعبة لاطفال فلاحى المنطقة .

ويستعمل الليف في صنع الحبال وفي حشو مقاعد ومساند الاثاث
المنزلية . . .

الطلع (١) :

يستعمل زراعي منطقة البصرة أغلفة الطلع في تحضير ما يسمى (ماء
المقاج) وذلك بتقطير قشور الطلع . والسائل المستقطر عبارة عن ماء مذاب
فيه بعض عصارة وروائح قشور الطلع الزكية المنعشة يستعمله الاهلون في
علاج الاسهال وفي تسكين مريض الامعاء .

أما غبار الطلع فقد يؤكل الفائض منه اما رأسا أو يسخن على النار
قليلا ويصبح لذيذا .

اكتشفت مادة مشابهة للفيتامين في لقاح النخل . فقد نشرت جريدة
الاخبار الكيماوية والهندسية في واشنطن بتاريخ ١٥/١٢/١٩٥٢ خبرا مفاده

(١) و (٢) عبد الجبار البكر - التمور العراقية - من منشورات مجلة
الزراعة العراقية بوزارة الزراعة مطبعة الحكومة بغداد ١٩٦٢ ص ١٠٤

أن جامعة كاليفورنيا وكلية الطب المصرية (القصر العيني) بجامعة القاهرة
قد أعلنتا مجتمعين اكتشاف مادة (الروتين) المشابهة لفيتامين (ب) في لقاح
النخل • ذكر بأن لهذه المادة أهمية بيولوجية كبيرة إذ لها قابلية القيام
بعمل نأول الهيدروجين والمعتقد أن هذا الفيتامين مهم في المحافظة على القابلية
الطبيعية للنقوذ خلال الاوعية الدموية الشعرية • وإن نقصه يسبب حالات
التزيف الدموي الجلدي ويصحب ذلك أوجاع في الكتفين والرجلين
وشعورا بالتعب ونقص في كالسيوم الليوم للدم •

صناعات التمور :

إن الصناعات الاساسية المتعلقة بالتمور هي صناعة الدبس ، وصناعة
العرق والكحول وتشمل الصناعات الثانوية صناعة عصير السكر (أو
السكر بعد نجاح بلورته) ، وصناعة العلف الحيواني (من خثالات التمور
ومن نواها) وصناعة الخل وصناعة الداتامين وذلك عدا عن صناعات الحلويات
الكثيرة والفطائر والمخبزات •

صناعة الدبس (١) :

كان يصنع قسم كبير من الدبس في المسابك (قبل ١٩٥٨ خصوصاً) البدائية
على الطريقة الحادة البلدية وذلك بقل الثمر وعصر المغلى من التمر والماء
معاً في خصاصات (من خوص النخل) يكس عدد منها على بعضها بصورة
عمودية ثم تضغط بوضع ثقالة (أو ثقل) عليها حيث ينساب العصير الخفيف

(١) لا زال البحث علمياً والقصد منه دراسة الحقائق كما هي سواء
كانت لنا وإصالحنا أو انتقاداً لأحوال متورنا وصناعاتها التي لا تزال على
قدمها من حيث الطرق والاساليب واقتراح أفضل الطرق لتحسينها ووسمها
بطابع الجودة والحداثة جرياً على سياسة النهضة الاقتصادية الشاملة في
العالم عموماً وفي العراق بوجه خاص • فلا بد أن يطلع الرأي العام على
السيئات ، ولابد من تثقيفه بانجع الوسائل وأفضل الطرق للقضاء على وجوه
السيئات وإحلال كل حسن ممكن في محلها •

الى حوض تحت الخصافات وتظل البقايا في الخصافات فيفرغ العصير من
الحوض في أوعية فخارية كبيرة وتعرض على سطح (المديسة) في العراء .
ثم بعد تكثيف العصير المذكور بالدرجة المطلوبة يخزن الدبس في براميل
ضخمة تنقصها العناية التي لا بد من توجيهها لتنظيفها النظافة المطلوبة .
وفيما يلي وصف عام لصناعة الدبس القديمة . ويلخص ذلك بأنه كانت
توجد المدايس القديمة في ألوية الحلة وكربلاء وبغداد والديوانية .

ومن دراسة حالة البقية الباقية من المسابك القديمة يبدو ان أبنيتها غير
صحية وواقعة وسط محلات مأهولة من المدن . وقد تنبّهت متصرفية لواء
كربلاء بوجه خاص منذ عهد قريب الى هذه الحالة فقررت نقل المسابك الى
خارج المدينة . ولكن لا ندرى - ما الذي حصل بعد ذلك . وبمناسبة
ذكر مدايس كربلاء فللملاحظ بأن كربلاء كانت تضم بين ذفتها ٩٦ مسبكاً
في عام ١٩٤٦ ولكن ذلك أخذ يقل حتى أصبح الآن زهاء ثلث هذا
العدد .

وكذلك يلاحظ بأن الادوات والأوعية التي كانت تستعمل في عصر الدبس
لم تتوفر فيها شرائط الصحة المثالية ، ولم تكن لتليق بصنع وإنتاج مادة غذائية
مهمة لها قيمتها مثل الدبس . وليس ذلك حسب بل ان حل مشكلة التمرور
العراقية ، يتوقف جزئياً على الافادة منها في صنع المنتجات التي يعتبر الدبس
على رأس قائمتها . (وسوف يجيء الذكر بأن الحل الصحيح لمشكلة
المدايس القديمة هو جعلها صناعة حديثة تديرها الآلة الحديثة) .

ثم ان البناء (بالنسبة لكثير من المدايس في كربلاء والحلة) غير
صحي والمنافذ مفتوحة والمديسة عرضة لاحتحام الذباب وتراكم القمامة ،
وكذلك العمال أنفسهم لا يعنون كثيراً بأبسط قواعد النظافة بالنسبة
لعمليات وخطوات صناعة الدبس .

يضاف الى ما تقدم أن صناعة الدبس ذاتها - في المسابك القديمة - غير متقنة ، حيث وجد أن قسما كبيرا من دبس (كربلاء والحلة) الوارد الى ميناء البصرة لاجل التصدير ، يأخذ في التحمض عند حفظه في الفترة التي تسبق تصديره حيث يصادف أن تنفجر صفائح - نتيجة التحمض - ويسيل دبسها في أرض المخزن الامر الذي يدعو الى الكشف عليها فيمتنع تصدير المنحضر منها ويشحن الباقي . وقد يحدث أثناء النقل في الباخرة أو حتى في مخازن الميناء المستورد .

وبمناسبة ذكر الاشارة المتعلقة بتصدير الدبس ، يحسن بنا أن نذكر أنه عند حصول طلب خارجي على الدبس (المصنوع في المدارس القديمة) يفرغ من البراني (البراميل الكبيرة في صفائح البنزين أو النفط ويلحم فيها بالقصدير . وهذه الصفائح - كما هو معروف - قد صنعت خصيصا لغرض استيعاب البنزين أو النفط ولم تصنع لاجل تعبئة مادة كثيفة فيها كالدبس . وبالنتيجة فانها لا تستطيع أن تقاوم - أحيانا - كثافة الدبس وثقله (باعتبار ٢٠ كيلو للصفحة) وهكذا وبنتيجة رفع الصفائح وثقلها وتسحقها وتفرغها وتكدسها في عربات القطار وفي الباخرة فانها (تنفص) وقد تتقرب بحيث تبدو مشوهة الشكل من جهة ويسيل منها الدبس من جهة أخرى . وقد يحدث ذلك عندما تكون (في مخزن الباخرة) فتكون بركة من الدبس تسبح فيها الطبقة السفلية من الصفائح . وواضح أنه عند تفريغ الشحنة من الباخرة والصفائح في هذه الحالة مكسوة بطبقة من الدبس فان الاقبال على شرائها - لأول وهلة - قليل أو قد لا يقبل على شرائها أحد (١) .

وبناء على ما تقدم يمكن القول بأن كل شيء في صناعة الدبس القديمة

(١) مقتبسة من كتاب معاونية جمعية التمور بالبصرة رقم ٢١٢٩
وبتاريخ ١٩٥٠-٩-٢ .

كان يتطلب تبديلا جوهريا من حيث الأساس • بحيث تستعمل الطرق الحديثة في العمل بواسطة استعمال أوعية عصرية وأنابيب وأحواض معدنية لا تقبل التصدى بحيث يتاح للعصير الخفيف بأن يساب من المعصرة الى الاحواض المعدة لجمع العصير في أنابيب وأوعية لا تمسها يد انسان • وبعد ذلك يفرغ العصير بعد التكتيف في الاحواض من خففات الى أوعية التعبئة بشرط أن تكون هذه الأوعية والأنابيب محكمة غير معرضة للتلوث بالمواد الغريبة الموجودة في العراء • • ويكون مثل هذا المصنع - بالطبع - في بناء حديث صحي تتوافر فيه جميع شرائط الوقاية الصحية الحديثة • وما لا مرأى فيه ان اقتراحا كهذا - اقتراح التصنيع الحديث للمدائس القديمة ، يتطلب مجهودا عظيما ، ومالية كبيرة عدا عن الخبرة الفنية • (ومن حسن الحظ امكن أخيرا ادخال احدث الطرق في هذه الصناعة) وهكذا فان الطريقة المثلى لتحقيق هذه الغاية هي أن يدرك القائمون بأمر الصناعة القديمة للدبس أن لا سبيل لنجاح صناعتهم لا زالت الصناعة الآلية الحديثة قد ادخلت على صناعة الدبس في العراق وان هنالك ثلاثة معامل ميكانيكية حديثة في بغداد وواحد في كربلاء (بعضها تابعة لشركة صناعات التمور العراقية) وان الاقبال على استهلاك الدبس المصنوع على الطريقة الحديثة اقبال هائل بحيث انصرف معظم مستهلكي الدبس في الداخل عن دبس المدائس القديمة نحو الدبس المصنوع حسب الطرق الحديثة • هذا شأن المستهلك العراقي ولا شك أن الاسواق الاجنبية تفضل الدبس الحديث بلا جدال •

ولكن أمامنا صعوبات تتعلق بضعف الحالة المالية عند معظم أصحاب المسابك القديمة ان لم يكن كلهم • وبناء على هذه الحقيقة الصعبة فأتتسه كان يقترح أن تساهم مصلحة التمور وشركة صناعات التمور والمصرف الصناعي

عدد الممثل	المندوب	التفصـ	عدد العمال	اجرة العمل	التنوير والاستهلاك	المدير	الناتج	الملاحظات
١٩٥٠ احصاء			فلساً يونياً	كل يوم عمل - كيلو				
٣	بفداد	آلية	٢٠	٥٠٠-٢٥٠	٥٠٠٠	٤٠٠٠	ميكاياكية	
١١	د	د	٢٢	٥٠٠-٢٥٠	١٩٧٥	١٥٤٠	الادوات قديمة	
٦	د		١٢	٤٥٠-٢٠٠	١٥٠٠	١١٥٠	د	
٥١	الرحلة	د	١٢٣	٥٠٠-٢٥٠	١٥٩٥٠	١٣٧٢٠	د	
٦	د	المصيب	١٣	٢٥٠-٢٥٠	٧١٠٠	١٧٠٠	د	
٩	د	الهندية	٢٢	٤٥٠-٣٠٠	٣٠٥٠	٢٥٥٠	د	
٢٣	كريلاد		٦٦	٧٠٠-٥٠٠	١٢٠٠٠	٩٠٠٠	د	
١	الديوانية		٧	٣٥٠	٨٥٠	٦٧٥	د	
٥	د	او حجرة	٨	٢٠٠	٨٥٠	٦٥٠	د	
المجموع ٢٧٥			٧٧٨		١٤٧٥٢٥	١١٢١٨٥		

ملحوظة : هذا بافتراض يوم العمل والانتاج المتوفر أثناء ذلك إما مجموع عدد أيام العمل طول العام ومجموع كميات التمور

المستهلكة وكميات الدبس المنتجة سنوياً - فجميعها حقائق متسقة مع الأساليب الشديدة (١) كتل جممية التمور ١٣٠٦ وبتل وبتل

ومديرية الصناعة العامة والهيئة الفنية الثالثة بسجلت الاعمال (سابقاً) لحل هذا الاشكال عن طريق انشاء مدايس عصرية آلية لا يقل عددها عن خمس عشرة مدينة . منها خمس مدايس في كربلاء ومثلها في الحلة والخمسة الأخرى في أنحاء العراق الأخرى التي توجد فيها مسابك قديمة .

ولكن يشترط أن يساهم في هذا المشروع المؤسسات المذكورة آنفاً ويشارك فيه أصحاب المسابك الحالية كل حسب طاقته وإمكاناته .

والخطوة الأولى - في هذا الباب - أن تؤلف لجنة من المؤسسات المذكورة (١٩٥٥) أو من بعضها لتقوم بالمسح الصناعي لصناعة الدبس ومناطقها وتقديم توصياتها للاخذ بها بشرط أن يكون الرائد الأول - في هذا الصدد - مبدأ كسب الوقت .

وبصورة مبدئية يمكن القول بأن في العراق زهاء ١٣٠ مدينة منها ثلاثة فقط آلية والبقية من النوع القديم . والانتاج السنوي يتراوح بين ٦٠٠٠ طن و ١٠٠٠٠ طن (تقدير) .

والاحصائية الواردة في الصفحة السابقة (ص ١٧٩) تبين لنا عدد المدايس ومواقعها وذلك في عام ١٩٥٠ وقد تبدلت الحالة الآن كما ستري .

صناعة الدبس الحديثة :

تتولى شركة صناعات التمور المحدودة اليوم صناعة الدبس . وهي تقوم بصنعه وفق أحدث الطرق المستعملة في صناعة الدبس والطرق الآلية .

وشركة صناعات التمور هي شركة قد تم تأسيسها منذ بضع سنوات . ورأس مالها ١٠٠٠٠٠٠ دينار ، تساهم فيه جمعية التمور العراقية والمصرف الصناعي نسبة ٢٠٪ من الأسهم وقد شرعت الشركة أول الامر بأن اشترت معمل الدبس الميكانيكي العائد لشركة انماء الصناعات في الكاظمية واخذت تنتج الدبس من هذا المعمل منذ عام ١٩٥٢ حيث بلغت كمية الانتاج اليومي نحو ٤٠٠٠-٦٠٠٠ كيلو . وقد وسعت الشركة اعمالها في صناعة الدبس وادخلت

التحسينات الكثيرة في مختلف مراحلها وفق أحدث الطرق حيث انها زودت
معملها بألة حديثة وأدوات أخرى مماثلة لضبط محتويات عصير الديس *
وان المصنع جميعه تديره القوة الكهربائية ، والآلات والادوات المستعملة
مصنوعة من الألمنيوم والحديد الغير قابل للصدأ حتى المسامير والبراغي
المستعملة من هذا الثقيل وذلك تجنباً لما يمكن أن يحدث من تسمم ناتج عن
صدأ الاوعية والادوات والآلات .

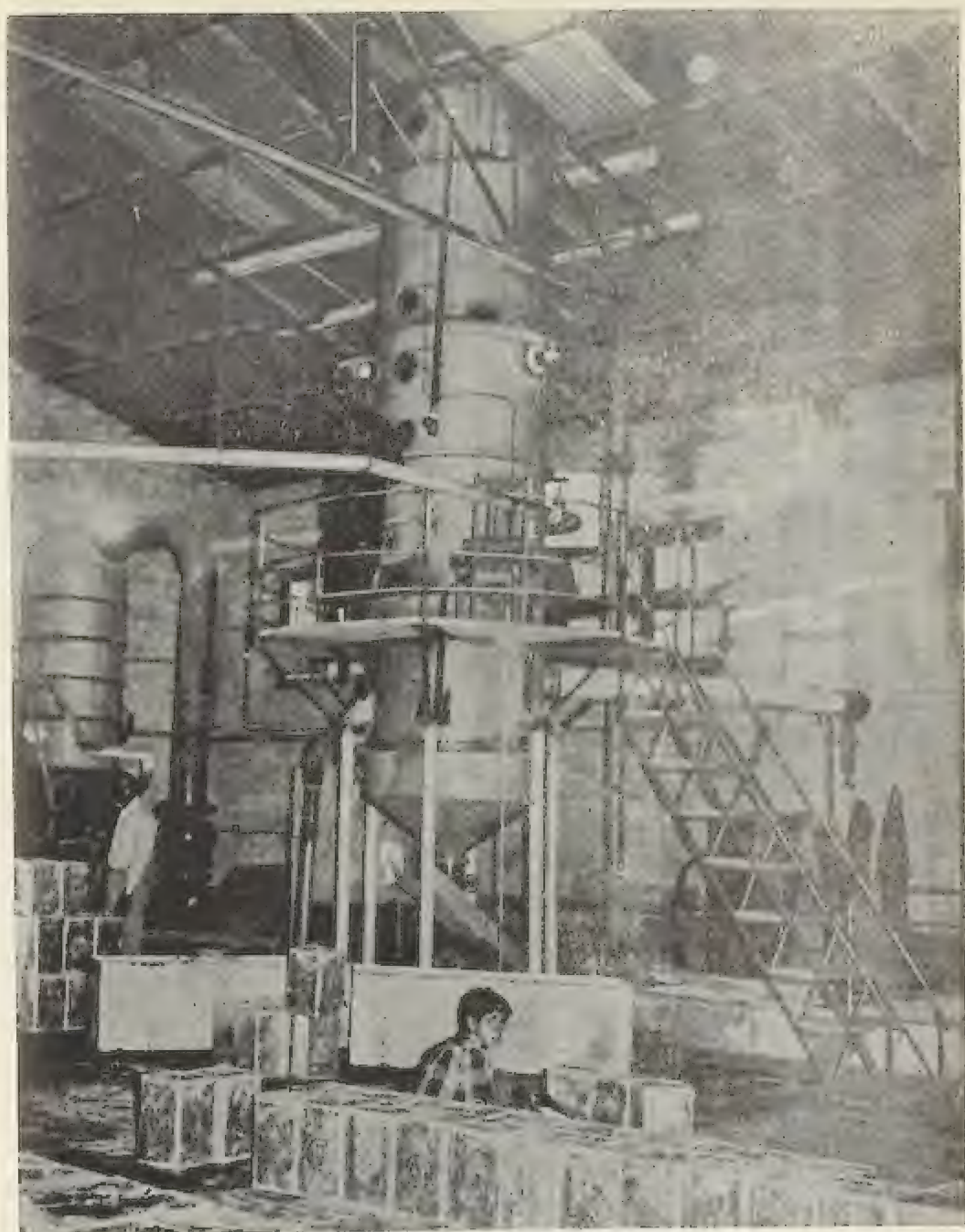
وقد تمكنت الشركة من انتاج أجود الانواع من الديس العراقي وهو
النوع الذي يطلق عليه (A) ، (A A) .

أن اسعار الديس العراقي - من انتاج شركة صناعات التمور ، تنافس
اسعار العسل الذهبي وعصير قصب السكر (ديس السكر) وتستطيع أن
تكتسح أسواقها اذا ما عملت له دعاية واسعة وتم إجراء المفاوضات حوله
لجعلها من صنف المواد الغذائية .

ويمكن بيان ميزات ديس التمور (AA) ان نسبة محتوياته الجامدة
(درجة التكثيف) هي ٦٣٪ - ٧٥٪ وان محتويات السكر فيه هي ٦٦٪
* ٦٨٪

وان الشركة تعبيء الديس - المصنوع لغرض التصدير بوجه خاص -
في براميل فولاذية ممتازة ومؤمنة ضد اضرار ماء البحر ومنظفة من الداخل
تنظيفاً جيداً بواسطة البخار والصودا الكاوية قبل التعبئة وان فتحاتها مغلقة
بسدادات محكمة .

أما بالنسبة للاستهلاك الداخلي فأن صفائح البزير الجديدة المصنع
وكذلك قناني سعة نصف كيلو هي أدوات التعبئة * وقد صدر الديس المعبأ
في هذه القناني الى المانيا الغربية فلفت رواجاً عظيماً +
ومما يميز هذا الديس ايضاً أن كمية السكر فيه كافية لحفظه من التخمر



المكثف الجديد في معمل دبس شركة صناعات التمور

بدون أية وقاية ، كما ان نسبة اللزوجة (التدبق) واطنة تني يكون العسير
سهل التناول .

اما الثمر المستهلكة في صناعة الدبس هذه ، فهي ثمر الزهدى .
والخلاصة يمتاز دبس الثمر عدا عما ذكر بما يأتي :

١ [انه يتفق مع نظام تركيب الادوية والمواد الغذائية المعنول به في
بريطانيا وغيرها .

٢ [ان دبس الثمر يمتاز على الدبس المستخرج من خثالات السكر
المصنوع من قصب السكر والبنجر ويفوقه كما يمتاز ايضا على العسل بسبب
المواد الغذائية الموجودة في الثمر والتي تفتقر اليها المواد التي يصنع منها
السكر وحتى العسل نفسه .

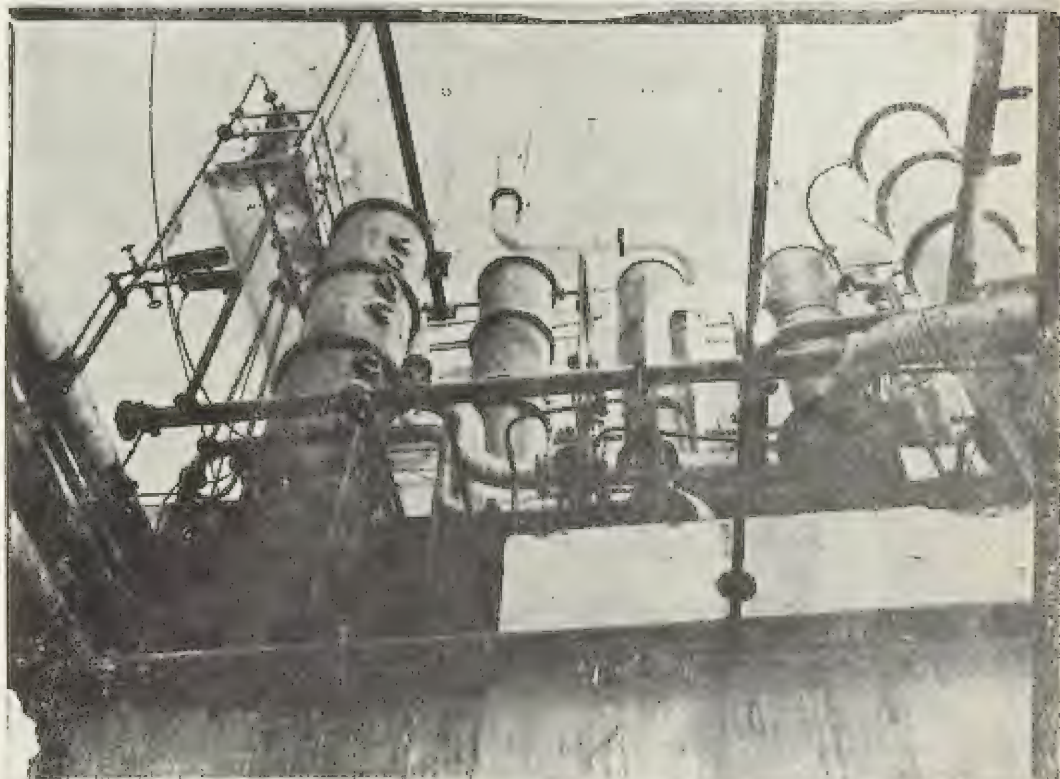
٣ [ان دبس الثمر يصلح للاستعمال كمادة غذائية تناوله شجوب اوريا
مع الزبدة والسمن (سمن الية وسمن الشحم - المارجرين) ويسح وجه
الخبرة بالسمن واطافة الدبس اليه - بمثابة الزبدة والمربي . كما يصلح
لاستخدامه في صنع الحلويات .

وبناء على الصفات والميزات المذكورة فان لدبسنا مجالا واسعا في عالم
التجارة قد يسمح في المستقبل بصنع وتصدير كمية تتراوح بين ٢٥ الف - ٥٠
الف طن . مع العلم ان الرغبة واقعة فعلا الآن في اسواق بريطانيا واوريا
الوسطى وحتى الجنوبية (اخيرا) والولايات المتحدة . كما ان اسواق آسيا
على وجه الاجمال هي الاخرى مضمومة .

تصدير الدبس واسواقه :

يمكن القول بأن صناعة الدبس في العراق^(١) تحتل المرتبة الاولى في

(١) لقد وضعنا في آخر الكتاب بحثا عن مشكلات الثمر العراقية .
واقبسنه من المجلد الخامس للمجلة الجغرافية العراقية لسنة ١٩٦٩
ويجد القارئ فيه كل ما استجد في صناعة الدبس .



صورة شاملة للمكثف الحديث في معمل الدبس لشركة
صناعات التمور *

استخراج منتجات ثانوية من التمور وتؤدي الى التخفيف الى حد كبير من مشكلة تصريف التمور الفائضة عن حاجة التصدير الخارجي والاستهلاك الداخلي . غير أن قيم بعض الدول مؤخراً بزيادة الرسوم المفروضة على الدبس وفرض البعض الآخر قيوداً شديدة على استيراده كما هو مبين أدناه أدى الى انخفاض الكميات المصدرة منه الى أدنى حد ممكن :

(١) فرنسا : تمنع فرنسا استيراد الدبس العراقي لأنها كانت تعتبره مادة كيميائية وليس مادة أولية تقوم مقام السكر في كثير من الأغراض الصناعية وتستورد فرنسا كميات كبيرة من هذه المواد كالمولاسز (Molasses) بالعمولات النادرة وغيرها في حين أن العراق يستورد من فرنسا المواد الكيميائية بكميات هائلة كالمشروبات الروحية والعطور ومواد الزينة وغيرها .

(٢) إيطاليا : لقد أزدت السلطات الإيطالية مؤخراً الرسم الكمركي على الدبس من ١٨ بالمائة الى ٩٢ بالمائة اذ صنفته من المواد ذات السكر الطبيعي وليس كمصير الفواكه الذي تستوفي ١٨ بالمائة عليه او السوائل السكرية المستخرج من قصب السكر والبنجر (مولاسز) والذي يشابه الدبس في محتوياته السكرية ولا يخضع لأي رسم كمركي . في حين أن العراق يستورد البضائع الإيطالية بما قيمته أضعاف مضاعفة لما يصدره إليها .

(٣) النرويج : تستوفي النرويج رسماً كمركياً قدره (٢٠٠ بالمائة على الدبس المستورد إليها اذ أنها تصنفه في باب عصير الفواكه (Fruit Juice) وليس في باب السوائل السكرية (Syrups) التي تشابه الدبس في محتوياته السكرية ولا تخضع لأي رسوم كمركية لأنها معفاة من الرسم بموجب التعرفة .

(٤) سوريا : تفرض الحكومة السورية رسماً كمركياً قدره (٥٠٪) على الدبس العراقي في الوقت الذي أخذت فيه حكومات الاقطار العربية تلغى

الرسوم الكمركية على المنتوجات المتبادلة بينها عملاً باتفاقية تسهيل التبادل التجاري وتنظيم تجارة الترانسيت بين دول الجامعة العربية .

(٥) تركيا : تمنع تركيا استيراد الدبس العراقي منعاً باتاً كما سبق لها ومنعت استيراد التمور العراقية وحددت بعدد ٣٠٠ طن سنوياً بعد أن فرضت عليها رسماً كمركياً باهضاً وقيوداً وشروطاً قاسية لا تشجع المصددين العراقيين على اجراء أية معاملة معها في حين انه تستورد منها مختلف منتوجاتها ونسحبها جميع التسهيلات الممكنة .

فبما على ما تقدم لأبد السلطات العراقية المسؤولة من التوسط لدى الجهات المختصة لمفاتيح حكومات هذه الدول وحملها على تخفيض الرسوم المفروضة على الدبس العراقي وتعديل سياسة البعض الآخر في رفع القيود المفروضة على استيراده (١) .

وبالفعل اجريت المفاوضات مع ايطاليا التي خفضت بعض الرسوم في رسومها الكمركية على الدبس بينما نجد ان تركيا لم تفعل شيئاً في هذا الباب بل بالعكس نراها تمنع استيراد التمور والدبس الى بلادها لعوامل اقتصادية تخص منتجاتها من التين والزيت . أما النرويج فلم تجد المفاوضات معها نفعا وظلت الحالة كما هي ولعلنا لانفقد الامل في الاستمرار في المفاوضات حتى نصل الى نتيجة مفيدة .

كما لا تزال المفاوضات جارية مع السلطات البريطانية في هذا الخصوص . ويلاحظ : بشأن المملكة المتحدة البريطانية انها تفرض رسماً كمركياً على الدبس العراقي حيث انها صنفته من المواد ذات السكر الطبيعي وليس كعصير الفواكه أو السائل السكرى المستخرج من قصب السكر أو البنجر

(١) الحقائق المذكورة آنفاً - مقتبسة من كتاب جمعية التمور ١٩٩٠ .

ان تلك الحقائق مفيدة لمن يتحرى التطور التاريخي لاسواق الدبس .

المعروف باسم (مولاسز - Molasses -) والذي يشابه - الى حد ما -

الدبس في محتوياته السكرية ولا يخضع لاية رسوم كمركية .

ومما يجدر ذكره في هذا الصدد ان اللجنة التجارية الفرعية المشتقة من اللجنة الاقتصادية العراقية الانكليزية^(١) قدمت توصيات خاصة لانعاش تجارة التمور والدبس في أسواق المملكة المتحدة البريطانية (وقد اقترنت هذه التوصيات بموافقة اللجنة المذكورة) .

ولكن فيما يتعلق بمسألة التفريق بين دبس التمور وسائر أنواع الدبس وعصير السكر فقد تمت اوصية للاستزادة من دراسة الموضوع حتى يتسنى في النهاية الغاء الرسم البريطاني على دبس التمور .

هذا ولا تزال المخبرات جارية بين السلطات العراقية والبريطانية بخصوص موضوع التفريق بين الدبس والمولاسز والغاء الرسم الكمركي البريطاني على الاول (ربيع ١٩٥٥) .

صناعة الكحول (بضمنها العرق)

تعتبر صناعة الكحول على قدم المساواة مع صناعة الدبس من حيث الاهمية ومن حيث العراقة في القدم ومن ناحية استهلاك التمور .

ويلاحظ أنه قبل عام ١٩٢٠ ، كانت هناك معاصر بسيطة وبدائية لاستخلاص كحول سميت باسم (العرق - العرك) . وكان يوجد من هذه المعاصر الاولى في مدن البصرة وبغداد والكوت والنجف .

وها هو المستر داوسن^(٢) يصف لنا معصرة من معاصر العرق في البصرة عام ١٩٢٠ :-

(١) كان اجتماع اللجنة المذكورة بلندن في الفترة بين ٢٨ ايلول - ١٤ تشرين الاول سنة ١٩٥٥ . وكان رئيس وفد العراق السيد عبدالاله حافظ المحافظ العام للمصرف الوطني العراقي .
(٢) راجع - Dowson, op. cit., p1 p, 56-59 المصدر السابق .

« كان العمل القديم بدائياً وكانت مادة المعصرة مصنوعة من الطين ، وكانت الادوات قديمة بالية والبنية من الطين وسقوفها من الحصران المعمولة من القصب » .

وبعد عام ١٩٢١ ، بذلت الجهود لتحسين هذه الصناعة بإرشادات مديرية مصادر الثروة المحلية التابعة حينذاك لوزارة الاقتصاد الوطني ، وبعد ذلك دائرة المباحث الصناعية (التي تحولت بعد ذلك الى مديرية الصناعة العامة بوزارة الاقتصاد واختيراً تم استحداث وزارة الصناعة) .

وفي ثلاثينات هذا القرن (١٩٣٠-١٩٣٩) ، كانت توجد ثلاث معاصر لصنع العرق في العراق اثنتان منها في بغداد وواحدة في الموصل . وكانت تستهلك بالطبع تمور الزهدي في هذا الغرض . وقد استهلكت هذه المعاصر زهاء ٤٠٠٠ طن من تمور الزهدي سنوياً انتجت في خلالها نحو ٣٣٠٠٠٠ غالون من العرق .

وفي عام ١٩٤٠ ، انتجت معامل تقطير الكحول في العراق حوالي ١١٧٠٠٠٠ لتر من مختلف أصناف الكحول (قطر معظمها عرقاً) واستهلكت لذلك نحو ٥٨٠٠ طن من التمور (معظمها من تمور الزهدي) . وقدرت قيمة الناتج الكلي بـ ٣٦٠ ألف دينار .

أما في الوقت الحاضر فيقدر الانتاج الكلي من الكحول بزهاء مليوني لتر باستعمال (١٠) آلاف طن من تمور الزهدي . وتقدر قيمتها بنحو (٦٠٠) ألف دينار (١٩٥٥) .

ومما يجدر ذكره ان هنالك في العراق اليوم معملين رئيسيين لصنع الكحول^(١) يقومان بانتاج (العرق) وان حجم هذين المعملين لا يسمح لهما

(١) كتاب مجلس الاعمار ووزارة الاعمار رقم ١٣١-٧٣٧٤ وتاريخ ٥-٩-٥٥ .

للانتاج بكلفة واطئة . وتفكر الجهات المسؤولة في تأسيس مصنع أكبر حجما لصنع الكحول الصناعي بحيث يؤدي الامر الى تخفيض سعر كلفة الانتاج الى مستوى منافسة الكحول المستوردة (١٩٥٥) .

ولقد قامت جمعية الثمور^(١) بدراسات شاملة لهذه المسألة واتصلت الممثلات العراقية في الخارج للحصول على أسعار وتكاليف الكحول الصناعي . كما أبدى مجلس الاعمار^(٢) ، باشراف الهيئة الفنية الثالثة التابعة له ، للاشتراك مع جمعية الثمور بدراسة الناحية الاقتصادية لمثل هذا المصنع .

وحرى بنا أن نذكر أن هنالك مزاحمة غير عادلة (فرضتها الدوائر المعنية) بين الكحول المدعومة الاجنبية والكحول المدعومة الوطنية في الوقت الحاضر (١٩٥٦) حيث ان الاجنبية منها ذات لون فاتح جدا وبدون رائحة وأن الوطنية منها ذات لون بنفسجي غامق ورائحة كريهة ، مما يضمن للاجنبيّة التفوق في أسواقنا . ويؤدي الامر الى تهديد معامل التقطير الوطنية بالكساد المحقق . وقد تم تقديم اقتراحات الى مديرية الكمارك والمكوس العامة منذ عهد قريب جدا ، وقد نصت هذه الاقتراحات طلب تحقيق أحد الامريسن التاليين : (١٩٥٥) .

اما ان تطبق قاعدة المزج الرسمية المتبعة في العراق بشأن الكحول الكحول المدعومة المستوردة كي تصبح على قدم المساواة مع الكحول المحلية ، أو أن تفرض رسوم عالية على الكحول المستوردة بحيث يكون الرسم العالي حاميا للمنتج المحلي من هذه المادة . ولكن مما يؤسف له ان مديرية الكمارك العامة اعتذرت عن الاخذ بأي واحد من الاقتراحين مبديّة أسفها !!

(١) كتاب جمعية الثمور المرقم ١٣٧٦ والمؤرخ ١٩٥٦-٦٥

(٢) راجع كتاب الاعمار السابق ذكره .

عمل الخل :

يعمل الخل بالطرق الأولية في كثير من البيوت في جميع المدن العراقية تقريبا . وبالطبع تكون المادة الأولية المستعملة لاستخراج الخل هي التمور وقد تتخذ بعض البيوت عمل استخراج الخل مهنة لها حيث يؤلف ذلك تجارة محلية رابحة لها . ولا شك أن الطرق البدائية لا تتوفر فيها قواعد الوقاية الصحية ولا سيما إذا علمنا أنه ليس هنالك وسائل لتعقيم الانتاج مما لا يشجع على الاعتماد على الطرق البدائية في انتاج الخل .

ان استهلاك الخل والمخللات أصبح أمرا واضحا في جميع المدن العراقية وليس من فرد من سكان المدن تخلو إحدى وجبات طعامه من ذلك .

وهكذا يمكننا ان نتوقع مدى أهمية موضوع العناية بعمل الخل والمخللات وفق الطرق الآلية الحديثة .

وقد انبته البعض الى مثل هذا الامر ، فأصبحنا نجد اليوم في الاسواق قناني للخل مكتوب عليها أنها مصنوعة وفق أحدث الطرق الصحية ومعقمة على طريقة باستور .

فيا حبذا لو تنبهت الشركات الصناعية الى هذا الموضوع ونخص بالذكر منها شركة صناعات التمور لأن عمل الخل سوف لا يؤدي خدمة جلييلة للمستهلك العراقي حسب ، بل سيدر أرباحا طائلة على الشركة والمؤسسة القائمة بذلك . ولا شك ان النجاح المحلي سيؤدي حتما الى نجاح مشروع الشركة بالنسبة للتجارة الخارجية ومن ثم التفسير عن ضائقة فائض الانتاج من التمور .

الصناعات المقترحة

(١) مسحوق الداتامين :

الداتامين Dattamine هو مسحوق اشبه ما يكون بمسحوق

(الكاكاو) ، ولكن لونه خدب الى البياض بحيث يبدو الى الناظرين وكأنه مسحوق الكاكاو مخلوط بمسحوق أبيض كالمشا .

وقد حاولت لجنة التمور التي تأسست سنة ١٩٣٥ أن تستفيد من تجارب السلطات الفرنسية في غربي أفريقيا عندما زاد محصول الموز الناتج في هذه الجهات زيادة هائلة فئضة على استهلاك أسواق العالم ، بالجوء الى تجفيف الموز وتحويله الى مسحوق لاقى رواج ملحوظا في الاسواق العالمية حينذاك والى الان . فاتصلت اللجنة المذكورة بشركة (داتين) الفرنسية لاجراء التجارب بشأن ايجاد طريقة لعمل مسحوق من التمر . وقد ظلت تلك الفكرة تخامر الرؤوس حتى سنوات قريبة حيث تم الاتصال بالكيماوى الفرنسى ميسوشوزيى (M. Chauzeix) لاجراء تجارب لتحقيق الغاية المذكورة . وقد انتهى هذا الكيماوى من تجزيه باستحداث مسحوق الداتامين هذا .

ويتألف الداتامين من نحو ٧٠٪ من مسحوق التمر المجفف والنسبة الباقية تتألف من الكاكاو والسكر وبعض العطور ذات النكهة المستطابة . ويعتبر الداتامين - اذا ما انتج بنطاق واسع - غذاء مستساغاً ومغذياً جداً للأطفال ، وكذلك يمكن عمل مشروب ساخن منه للراشدين في وجبة الفطور بوجه خاص وبدلاً من المشروبات المثلثة : الكاكاو والشاي والقهوة .

دواء مهم من التمور :

نشرت جريدة (أفريقيا الغربية) الصادرة في لندن بتاريخ ١٢/٨/١٩٥٣ خبراً هذا مفاده :

[ان ثمرة تمر الصحراء المعروفة بالعدوة (ربما كانت العجوة وهي الكلمة التي يطلقها المصريون على التمر المكبوس) في هوسا قد اجريت عليها الابحاث العلمية باعتبارها مصدراً للدواء الجديد يدعى (ديوستونس)

Cortisonne

وهو يماثل دواء (كورتيزون

Diostulence

وقد اتبع من الثمرة في ميدوكورى ١٥٠ طناً ومن غورو ٣٠ طناً - من أعمال
نيجريا بأفريقيا - ، وشجنت الى المملكة المتحدة [*]

وقد تم السؤال عن مثل هذا الدواء من الجهات الفنية والعلمية فكان
تصديق الخبر المذكور ؛ وأضيف الى ذلك أن الدواء المشار اليه مهم جداً في
الطب الحديث حيث يصفه الاطباء لمعالجة الروماتيزم وأمراض العيون وغيرها
كثير .

سياسة تصنيع التمور (١٩٥٥ - ١٩٥٦)

كلنا يعلم أن مشكلة التمور حقيقة واقعة + والمقصود بمشكلة التمور
- بالطبع - مشكلة زيادة الإنتاج وعدم وجود وسائل كافية لتصريف هذه
الزيادة أو استهلاكها + وقد ترتبط هذه المشكلة أحياناً بزيادة شاذة في
الإنتاج ، أو يكون منشؤها عدول بعض الاقطار والممالك من استيراد التمور
في بعض السنوات كما كان الحال في موسم ١٩٥٥ - ٥٦ كما سنرى في
فصل التجارة القادمين +

والمعروف بنفس الوقت أن التمور العراقية لابد وان يكون استهلاكها
في الوجوه الثلاثة التالية :

- (١) الاستهلاك البشرى الداخلى .
- (٢) الأغراض الصناعية .
- (٣) التجارة الخارجية .

وفيما يتعلق بالغرض الاول فانه محدود نسبياً من ناحية كميات التمور
التي يتطلبها كل عام ، باعتبار عدد سكان البلاد وقابليتهم الاستهلاكية للتمور .
وفيما يخص الوجه الثاني حيث تستهلك بعض التمور في الأغراض
الصناعية في داخل البلاد ، فقد سبقت الإشارة الى أن أقصى ما تستهلكه صناعات

من عضو يمثل الهيئة الفنية الثالثة بسجلين الاعمار ومن خبير مؤسسة التغذية والزراعة الدولية بجمعية التمور ومدير الشؤون الفنية في الجمعية ذاتها واحد اصحاب معامل الحلويات في بغداد وممثل عن معهد التغذية الوطنية بوزارة الصحة * ونحن بانتظار نتائج تحريات هذه اللجنة ودراستها (١٩٥٦) ونوصيائها في هذا الصدد *

مختبر مباحث التمور (١٩٥٠ - ١٩٥٦)

لقد غرت فكرة انشاء مختبر مركزي للتمور بمراحل كثيرة منذ نحو عشرين عاما (١٩٣٥) الى ان اصبحت قبل خمس سنوات مشروعا ثم حقيقة واقعة عام ١٩٥٥ * وما اني اقتبس تقرير جمعية التمور عن التطور التاريخي لهذا المختبر * لقد كان الخبير الكيساوي البريطاني «ويليس» قد وضع في سنة ١٩٣٥ تقريرا مفصلا عن صناعات لتوجات التمور من التمور غير الصالحة للتصدير واكد في تقريره هذا بوجوب انشاء مختبرات مركزية للتحريات الفنية التي لها علاقة بهذه الصناعة وقد ختم تقريره بالعبارة التالية :

(ان البحث والتقيب في هذا العصر ضروريان للبلد الذي يروم بقاء صناعته ونجاحها ازاء مزاحمة البلدان النشطة الرافقة في اسواق العالم) *

وعلى اثر التقرير الذي قدمه وفد جمعية التمور الى مؤتمر التمور الدولي في تونس قدم معاون جمعية التمور العام اول تصميم لمكبسين نموذجيين يشيد احدهما في البصرة والاخر في بغداد ولقد اعتمد في تصاميمه بوجود مختبر ملحق بكل منهما على غرار المكابس العصرية التي شاهدها في شمال افريقيا ومارسليا * ووافقت الجمعية على هذا الاقتراح وفوضت المدير العام ان يتصل بالمانيا ويتحرى عن خبير يقوم بانشاء مختبرين في البصرة وبغداد كما جاء في الفقرة (٧) من محضر جلسة جمعية التمور الثالثة المنعقدة بتاريخ

٢٢-٥-١٩٥١ ولقد جاء في الاسباب الموجبة لهذا القرار بأن حاجة صناعه
التمور ماسة الى وجود مختبر للقيام بالابحاث والتجرب العلمية والصناعية
على التمور ومنتجاتها وتأسيس الصناعات المناسبة نتيجة تلك الابحاث .
ولقد اقترح الخبير البريطاني «وليامز» في تقريره الذي وضعه في سنة
١٩٣٥ ما يلي :

(١) تشييد مختبرات مركزية لتحري جميع الصعوبات الفنية والزراعية
والكيمياوية وتلك المختصة بالحشرات مما له علاقة بالتمور .
(٢) نصب معمل صغير للمنتوجات المبحوث عنها في هذا التقرير على
مقياس شبه تجارى . وليس من المستبعد مطلقاً بأنه سيكون في الاستطاعة
انتاجها بكلفة زهيدة بحيث تحقق ربحاً جيداً . وبمناسبة وجود البروفيسور
مهلر (مدير المختبر الكيماوى لمدينة زورنيخ في سويسرة) في العسراف
استعانت الجمعية به لوضع الاسس لانشاء المختبر . وبعد قيامه بدراسة
التمور وتركيبها وزيارته مناطق التمور ايد البروفيسور فكرة انشاء المختبرين
واستحسنها بكونها انجع طريقة لمعالجة صناعة التمور واجراء الابحاث الفنية
الواسعة على ما يمكن انتاجه اولاً مختبرياً وثم تجارياً بواسطة المؤسسات
الوطنية في المستقبل لتلك الاعراض . وفيما يلي فقرة من تقرير البروفيسور
موهلر المؤرخ في ٨-١٢-١٩٥١ الذى يؤيد فيه ضرورة انشاء المختبر :

[سبق لجمعيتكم ان اخذت مشروع تأسيس مختبر للابحاث العلمية
لصناعة التمور بنظر الاعتبار . أما كون وجود معهد كهذا ضرورة لا بد منها
فقد برهنت عليها الايضاحات الالفة الذكر . وعندما نرجع الى التجارب في
ممالك الغرب نجد انه من الضرورى ان نعقد النية على انشاء بناية كبيرة
ملائمة تتوسع بمرور الزمن فتحتوى على شعب مختلفة فلا تكون مقصورة على
صناعة التمور فقط وانما تكون عامة على قدر المستطاع بحيث يستفاد منها

للمصنعات الأخرى التي تركز على المنتجات الزراعية العراقية • وإن معاهد كهذه تشمل علاوة على الشعب الكيماوية والبيولوجية والأبحاث الفطرية تشمل أيضاً على شعب صناعية • ونذكر على سبيل المثال إحدى مؤسسات الأبحاث العلمية في سويسرة التي تضم (٨٠) موظفاً مع العلم أن عدد اشجار الفواكه في سويسرة يبلغ حوالي ١٢ مليون شجرة حسب احصاء سنة ١٩٣٩ بينما يبلغ عدد النخيل في العراق أكثر من ٣٠ مليون نخلة وفي الحقيقة تعمل هذه المؤسسة السويسرية لصالح زراعة العنب أيضاً ومع ذلك فإن المقارنة بالمعهد السويسري المذكور تعطينا فكرة تنطوي على بعض النظر لوضع خطة المعهد العراقي [•]

وقد تضمن مرسوم جمعية التمور رقم (٣٨) لسنة ١٩٣٩ الفقرة (٨) من المادة الرابعة عشرة ما يلي : [تأسيس معامل تجريبية لاستخراج منتجات من التمور] •

وكذلك قانون جمعية التمور رقم (٣٧) سنة ١٩٥٢ المادة الرابعة - أ - يقوم المجلس بالاعمال التالية - فقرة (٣) - تأسيس معامل تجريبية لاستخراج منتجات التمور والنخيل • وقد كتبت الجمعية بكتابها المرقم ١٠٠١ والمؤرخ في ٨ أيار سنة ١٩٥١ الى السفارة العراقية في لندن تشير الى عزم الجمعية على انشاء مختبر لعمل التجارب على التمور واستخراج منتجات ثانوية منه للاغراض الصناعية واحتياجها الى خبير كيماوي •

وقد ذكر المستر « فرانك وتر » الموفد الى الجمعية من قبل مؤسسة الغذاء والزراعة التابعة للأمم المتحدة ، في تقريره الذي رفعه الى الحكومة العراقية بتاريخ أيلول ١٩٥٤ ما يلي [لقد كان قرار جمعية التمور بأنشاء مختبر أبحاث كاملة الى جانب المكبس حكيماً وذلك للقيام بدراسة كاملة لجميع

المسائل المتعلقة بالتمز • ولقد ساهمت مؤسسة اليونسكو التابعة للأمم المتحدة بالتأسيس بأن زودت الجمعية بخير لتقديم المشورة ، وبفضل مساعدته وكفاءات الموظف الفني لدى الجمعية فإن تأسيسه يوشك ان ينتهي (وقد انتهى فعلاً في ١٩٥٥) وسيعمل في هذا المختبر خبراء أكفاء عراقيون واجانب وسيكون المختبر ذا فائدة على الاخص لتصنيع التمور وبسببها وهو ضروري لتقديم صناعات التمور • ان البحث العلمي وصناعة الكبس حليقان ومن الضروري ان يكون التعاون بينهما وثيقاً] •

وقد خصصت الجمعية في ميزانيتها ضمن مشروع الخمس سنوات لسنة ١٩٥٢ وما يليها ٨٠ الف دينار لإنشاء المختبر وقد بؤشر ببناء المختبر في ١٩٥٣-٥-٢٤ « وقد انتهى فعلاً منذ سنة ١٩٥٥ » •

ومما يجدر ذكره ان تكاليف إنشاء هذا المختبر قد بلغت (حتى ١٩٥٦-٣-٤) زهاء ٦٠ الف دينار^(١) • وذلك حسب التفاصيل المذكورة في الصفحة التالية :

	دينار	فلس
كلفة بناء المختبر ^(١)	٣٠٨٩٠	٨٧٨
كلفة السياج	١٨٠٠	٠٠٠
أعمال إضافية	٦٠٠	٠٠٠
كلفة دفن الأرض	٦٨٠	٠٠٠
إنشاء غرفتين للغاز والبولر	٧١٠	٠٠٠

(١) كتاب الجمعية المرقم ١٥٤٩ والمؤرخ ١٠-٦-١٩٥٦ الموجه الى وزارة الاقتصاد •

أجهزة المختبر	١٦٣٣٣	٣٨٣
كلفة نصب البويلر مع التأسيسات	٢٣٠	٠٠٠
كلفة مولدة الغاز	١٩٠٠	٨٥٦
	٥٣١٤٥	١١٧

واضيف الى ذلك زهاء ١٠٪ نفقات ادارية ، بحيث أصبح مجموع الكلفة ما يقرب من ٦٠ ألف ديناراً *

والملحوظ أن المختبر منذ اكماله لم يقم فيه أحد بأي تجارب مخبرية لأسباب قد تكون فنية أو ادارية أو لعل هنالك اشياء تنقص المختبر * من يدري؟ وقد فوجئنا في آذار عام ١٩٥٦ ، بعد مخابرة تلفونية بين مديري الجمعية والزراعة العاملين ، وحصول اتفاق مبدئي بينها بشأن امكان استغناء الجمعية (مختبر مباحث التمور) * وبالفعل كتبت مديرية الزراعة (٢) لتثبيت المحادثة الشفوية والطلب تحريرياً بشأن رغبتها في نقل ملكية المختبر المذكور اليها بصورة رسمية *

وقد تأكد لدينا (١٩٥٦) ان جمعية التمور المراقبة قد قررت نهائياً التخلي عن المختبر الذي انشغلت به وفي دراسته كفكرة وكمشروع ثم كمختبر هو الان في حيز التنفيذ نيفاً وعشرين عاماً كما هو ظاهر من التطور التاريخي الأنف الذكر * ولا شك في ان هذا الاجراء الغريب يبعث على الحيرة والتساؤل * ومما يزيد استغرابنا وحيرتنا وتساؤلنا ان يكون المصير النهائي للمختبر

(١) السادة شركة الربيعي ويحيى الانشائية هي التي قامت بأعمال الانشاء وباستشارة المهندسين السادة مدحت علي مظلوم ونيازي فتو *

(٢) كتاب مديرية الزراعة العامة رقم ٥٨٨١-١٧-٣-٩٥٦

المذكور الى روتينيات مباحث مديرية الصناعة العامة . وكلنا يعرف أن المديرية المذكورة قد اعتادت أن تقدم التقارير تلو التقارير ولكن ليت شعري كم بلغ مدى تقدم العراق في الحقل الصناعي ؟ وما يؤسف له أن هذه المؤسسة لم تستطع أن تفعل شيئاً يذكر في الميدان الصناعي في العراق بالرغم من اخلاص القائمين بأمرها وحسن نواياهم على الدوام .

لذلك لا نرى أى مبرر لنقل ملكية المختبر الى أية مؤسسة أخرى سوى الجمعية نفسها . ولا أدري فيما لو اراد البعض ان يجيبوني [سبق السيف العذل وقرر مجلس إدارة جمعية التمور نقل هذه الملكية الى واحدة من مديرتي الصناعة العامة والزراعة العامة والاربع الصناعة العامة بناء على اقتراض وزارة الاقتصاد^(١) واتخاذ جمعية التمور العراقية قرارا بنقل الملكية آخذة بنظر الاعتبار احتمال استفادة مديرية الصناعة العامة من المختبر حيث ادخلت اسمها مع مديرية الزراعة العامة طرفاً آخر ممن ستفاوض معهم الجمعية لغرض نقل الملكية] .

ان نقل ملكية مختبر التمور الى مديرية الصناعة العامة في الوقت الحاضر معناه تجميد المختبر أو على الأقل لوقت ما . وبعد ذلك ستصدر التقارير تلو التقارير وخلاصات ولا نتائج عملية .

ان طبيعة مختبر مباحث التمور تتفق مع طبيعة مختبرات وزارة الزراعة سيما وان مديرية الزراعة العامة مزمنة على انشاء سلسلة مختبرات (واحد

(١) كتاب وزارة الاقتصاد رقم ٢٦٠٠ وتاريخ ١١-٤-٥٦ المتضمن نص كتاب جمعية التمور المرقم ١٠١٤ والمؤرخ ٧-٤-٥٦ .
وهذه فقرة من كتاب الجمعية المذكور :

(اما وان الوزارة ترى أن يتم نقل ملكية المختبر المذكور الى مديرية الصناعة العامة فندرجو الايعاز اليها لتقديم الطلب بصورة رسمية لعرضه على المجلس) .

للإلبان ، وآخر لأبحاث التغذية ونالت منتوجات الفاكية (١) أو أن تنقل الملكية الى مديرية معهد التغذية الوطنية بوزارة الصحة . وهذا معهد حديث جداً ومجال العمل واسع أمامه في هذا الباب .

يبد أن أفضل الحلول هو أن تحتفظ الجمعية بالمختبر وبأماكنها الاستعانة بمجلس الاعمار ووزارة الاعمار اذا شعرت بحاجة مركزها المالى . وحيث يكون الاتفاق ممكناً فيما لو كانت النظرة جدية نحو أنقاذ التمور واقتصادياتها من الهوة السحيقة التي وصلت اليها .

أن الجمعية اذا ما تخلت عن « مختبر مباحث التمور » تكون كذلك الذى رفع طفلاً من هوة سحيقة خانقة الى سطح المنزل ليفتح له المجال ليتنفس الصعداء واذا به يلقى من أعلى المنزل الى صحن الدار فيغدو هشيماء . أنه لحرام أن تتخلى الجمعية عن ثمرة من الثمرات الطيبة من جهودها مدى عشرين عاماً - فى يوم وليلة . أنا اعتبر المختبر بالنسبة للجمعية كالوليد العزيز الذى يحتاج الى حنان والده وعطفه ورعايته فهل بوسع الاب أن يسلب منه ابنه ؟ .

أنا لا أفسر ذلك كله بالنسبة لجمعية التمور الاثرة فى وسع الناقد أن يتخذها مرآة لتفسير اعمالها ونواحي نشاطها وفعاليتها كافة . فهل أن الجمعية على استعداد لمثل ذلك ؟ أن هذا الامر يتطلب كثيراً من رحابة الصدر ومعذرة اذا ما كنت غيوراً كل الغيرة على التمور واقتصادياتها والوسائل المؤدية الى نجاحها وتجاح جميع المتصلين بأمرها .

وفى النهاية أنا أقترح على الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار أن تنهز هذه الفرصة الذهبية فتقدم لشراء المختبر وأنقاذ الوضع .

وان ما تقدم ذكره عن مختبر مباحث التمور يخص الاعوام التى سبقت

(١) كتاب مديرية الزراعة العامة رقم ٥٨٨٢ وتاريخ ٢٢-٣-١٩٥٦

عام ١٩٥٦ • وقد ظل الامر هكذا بين أخذ ورد طويلين الى أن استقر رأى مصلحة التمور العراقية في اواخر عام ١٩٦٣ على احياء مختبر مباحث التمور تحت اسم « مختبر ابحاث التمور » • وقد تم انشؤده في عام ١٩٦٤ وفتح له فرع في البصرة عام ١٩٦٧ •

ويقوم المختبر - في بغداد بوجه خاص - باجراء التجارب^(١) والدراسات والبحوث حول تصنيف التمور وتخزينها وتقليل نسبة أضرارها بالحشرات ، وتطوير أساليب كبسها وتعليقها ، وتجربة انصافها صناعياً ، وتعبئتها في أكياس مفرغة الهواء ، واجراء التجارب لتصنيعها والتوصل الى منتجات ثانوية منها • ويقوم المختبر أيضاً بإصدار التعليمات الخاصة بتقييم مكابس التمور ومخازنها ووسائل نقلها وشحنها • وبالإضافة الى ما تقدم يقوم المختبر بالتعاون مع بعض المؤسسات والمعاهد العلمية بأجراء بعض التجارب والدراسات والتحليل على التمور والعلف الحيواني •

ومن رأيي ان يركز المختبر تركيزاً شبه تام على محاولة أستخراج السكر المتبلور من التمور • واذا ما نجح في ذلك نكون قد وفقنا الى حل المشكلة الكبرى المتعلقة بفائض الانتاج من التمور • وفي نظري انه بالرغم من فائدة أعمال المختبر الاخرى الا ان أستخراج السكر المتبلور من التمور هو موضوع الساعة •

مجلس الاعمار وتصنيع التمور (١٩٥٠ - ١٩٥٦)

سبق أن ذكرنا بأن الهيئة المسؤولة عن الصناعة في العراق بمجلس الاعمار هي الهيئة الفنية الثالثة • وكانت هذه الهيئة تتولى أمر المسح الصناعي في العراق كافة لمعرفة امكانيات البلاد الصناعية لاسيما ما يتعلق منها بالصناعة

(١) عهدة ادارة المختبر الى الاستاذ الدكتور علي عبدالحسين الاستاذ بجامعة بغداد • ويبدو أن النتائج الاولى لاعمال المختبر تبشر بالخير •

الدبس والكحول يتراوح حول ٢٥ ألف طن من التمور كل عام * وهذا الوجه - هو الآخر - محدود في الوقت الحاضر باعتبار الامكانيات المحدودة من حيث استيعاب الصنعتين المذكورتين لكميات التمور كل عام *

أما الوجه الثالث - أي التجارة الخارجية - فالملاحظ بأن لبس في استطاع العراق أن يتحكم بأسواق تموره لأسباب كثيرة ، سيجيء تفصيل أهمها في فصل التجارة ، ويتعلق معظمها بسياسة الدول التجارية والاقتصادية وبوضع التمور الدولي وجهود البلاد المنتجة في ترويج إنتاجها عن طريق الدعاية والمفاوضات الدبلوماسية وما إلى ذلك *

ويبدو أن الوجه الثاني هو « المنفرد » المضمون الأكيد بالنسبة لتمورنا وزمامه بأيدينا * والمقصود بذلك تصنيع التمور ، أي إيجاد صناعات تكون مادتها الأولية التمور *

وقد دعت هذه الضرورة إلى توجيه العناية نحو هذا الموضوع من قبل بعض المؤسسات الحكومية وشبهها كإدارية الصناعة العامة وجمعية التمور العراقية والمصرف الصناعي وأخيراً مجلس الأعمار (الهيئة الفنية الثالثة المختصة بشؤون الصناعة في العراق) وقد أجريت الدراسات والتحريات والبحوث المختبرية داخل العراق وخارجه وأرسلت الوفود إلى الخارج واستقدم الخبراء من الشركات ذوات الاختصاص أو من الهيئات والمؤسسات الدولية * وقد اختصت كل هذه مصانع الريس ، والكحول ، والسكر ، والعلف الحيواني ، والمواد الكيماوية ، وزيوت النوى ، والمسود الغذائية (١٩٥٥ - ١٩٥٦) *

١ - توسيع صناعة الدبس (١) :

تلخص المرحلة الأولى في توسيع صناعة الدبس ، أن ينشأ مصنع حديث

(١) كتاب شركة صناعات التمور المحدودة رقم ٢٥ تاريخ ١٢-١-١٩٥٣

تكون سعة الانتاجية ٣٠-٥٠ طناً في اليوم الواحد (مصنع الدبس لشركة صناعات التمور المحدودة ينتج ٥-٦ اطنان يومياً) وبناء على الدراسات الحديثة التي هيأتها جمعية التمور في مختبرات اوربا (ألمانيا بوجه خاص) أصبح الاتجاه الحديث في صناعة الدبس اقتراح إنشاء معمل سيكون في وسعه - بناء على الدراسات المختبرية المذكورة - انتاج ثلاثة أنواع من الدبس^(١) بأحدث ما توصلت اليه الصناعة العصرية من المعدات والمكائن :

١ - دبس طبيعي و « ٢ » دبس مصفى (Clarified) و « ٣ » دبس مقصور فاتح اللون . ويمكن الاستمرار في معالجة النوع الاخير للحصول على السكر كما سيجيء الذكر .

ومما يجدر ذكره أن مشاريع صناعة الدبس والمنتجات الأخرى ، قد أُنحلت الى مجلس الاعمار كما سنشير الى هذا بعد قليل .

٢ - السكر السائل :

يمكن انتاج السكر السائل من نوع الدبس المقصور المذكور آنفاً حيث أن تصفية هذا النوع من الدبس تستمر حيث يمرر العصير قبل تكثيفه النهائي الى أدوات التصفية بالطريقة الحديثة المسماة التحول الايوني (Ion Exchange) حيث يتحول العصير الى سكر سائل عديم اللون والرائحة والطعم .

وبناء على ما تقدم ، يمكن توحيد مشروع « الدبس والسكر السائل » وجعلهما مشروعاً واحداً لاستخراج الدبس والسكر من التمور حيث سينتج العمل حسب الرغبة الكميات المطلوبة من الدبس والسكر .

ويلاحظ أن تجارب أستخراج السكر السائل من التمور قد قامت فيها

(٢) كتاب وزارة الاقتصاد المرقم ٢٠٠٣. والمؤرخ ٧-٣-١٩٥٥

شركة (برادشفايكشن ماشين باونستالت) (*) وكانت ناجحة جداً من حيث الحصول على منتج نقي من سكر التمر خال من كل رائحة أو نكهة أو طعم أو لون بتأيد مدراء معاهد السكر في ألمانيا .

وكذلك قامت بنفس هذه التجارب الناجحة لإنتاج السكر النماثل

الشركة السويسرية (يونيكين) *

٣ - العلف من التمور (الجهود المبذولة حتى عام ١٩٥٦) :

قامت الدوائر المختصة بوزارة الزراعة العراقية بالتعاون مع جمعية التمور بأجراء تجارب على استخلاص علف الحيوانات من التمور غير الصالحة للاستهلاك البشري . وقد انتهى المركز التجريبي في أبي غريب (١) من مجموعة من التجارب بنجاح كبير . وكذلك [قطعت التجارب التي تقوم بها بعض المؤسسات والمعاهد الألمانية (٢) في تقديم التمور مع بعض المواد الأولية الأخرى كغذاء للمواشي والخنزير ، مراحل طيبة ونجاحاً كبيراً . . . وكذلك ظهر من هذه التجارب بأن من الممكن تغذية الخنازير والحيوانات المجترة بالتمر مع نواه دون وجود ضرورة لطحن النوى إذ دلت على أن الحيوان يقبل على أكل النواة بكاملها وبدون طحن ويهضمها هضمًا تاماً وإن إحدى الشركات الألمانية (٣) مستمرة على إجراء التجارب للتوصل إلى صناعة خليط - من العلف

(*) كتاب جمعية التمور العراقية المرقم ١٣٧٦ والتأريخ ١٩٥٥-٦-٥

(١) راجع - تقرير مزرعة أبو غريب النموذجية بقلم الدكتور خالد تحسين علي ورقاقه .

(The Use of Dates and Date Pits for Livestock Feeding) by Khalid T. Ali, C. N. Fine N. H. Sarsam and C. B. Mcleory.

(٢) تقرير جمعية التمور رقم ٣٩٤ تاريخ ١٩٥٦-٢-٥

(٣) شركة بويهاما - حسب تقرير مدير الشؤون الفنية بجمعية

التمور « ١٩٥٦-٢-١٥ » .

تكون كلفة انتاجه بسيطة وذلك بالاكثاف بحقه سحاً خشناً وخلطه بنسب معينة من طحين الشعير الحشن . وقد وعد معهد تغذية الحيوان في المانيا التابع لمؤسسة الابحاث الزراعية في (فولكنسروود - براونشفايك) بنشر التقارير الخاصة بنتائج هذه التجارب وتعميمها على ذوى العلاقة .

أن نتيجة هذه التجارب بالإضافة الى التجارب الأخرى التي يقوم بها قسم تربية وتحسين الحيوانات في ابي غريب - التابع لوزارة الزراعة والتجارب التي تقوم بها شركة « يونيلفر في بريطانيا » والتي ارسلت خبرها المسنر « تومسون » لاستكمال هذه التجارب والاطلاع على نوعية التمور وحالتها في العراق والذي وصل العراف قبل مدة وهو بالقيام بهذه التجارب بمساعدة جمعية التمور وقسم تربية وتحسين الحيوانات في ابي غريب ؟ ستتهى دراسات كاملة يتسنى بواسطتها التوصل الى طريقة اقتصادية لتحضير مخاليط العلف من التمور غير الصالحة للاستهلاك البشري ، وتكون كلفة انتاجها قليلة بحيث تساعد على تأسيس معامل في العراق لصناعتها لغرض الاستهلاك المحلي والتصدير الخارجى] .

ولا شك أن نجاح مثل تلك التجارب وبناء مثل تلك المعامل سيؤدي حتما الى استهلاك كميات هائلة من التمور وخاصة الانواع الرديئة منها . وعندئذ يمكن التغلب على فاجحة كبيرة من مشاكل التمور ، ومشاكل تصريف الكميات الفائضة منها .

وقد شرعت السلطات العراقية ذات الاختصاص^(١) بمقايضة المثلثات الأوروبية في العراق بخصوص أماكن استفادة بلادها من العلف الناتج من تمور العراق وقد اجابت بعضها بمذبة استعدادها للتعاون مع العراق^(٢) .

(١) وزارة الخارجية العراقية .

(٢) مذكرة المفوضية البلجيكية الى الخارجية العراقية : ٩-٢-٥٦

ومذكرة المفوضية الإيطالية الى الخارجية العراقية ١٥-٣-٥٦ .

الكحول المدومة

قدّمنا شيئاً عن صناعة « العرق » وعن « الكحول المدومة » وعلاقة الأخيرة بالكحول الأجنبية المستوردة .

ذكرنا سابقاً كلمة قصيرة عن كحول التمور وبالقدر الذي يهم مستقبل صناعة الكحول قامت الدائرة الفنية بجمعية التمور بتجريات تهيئية لهذه الصناعة وتم اتصالها بشركات المانية ذات اختصاص وحصلت على دراسات شاملة في هذا الباب .

وبالنظر لأهمية الموضوع فقد تم الاتفاق بين مجلس الأعشار مسئلاً بهيئته الفنية الثالثة وبين وزارة الاقتصاد مسئلة بجمعية التمور للاستمرار في دراسة المشروع . وبناء على ذلك فقد استفسرت الجمعية أموراً كثيرة من الشركة الألمانية في برلين (ألمانيا الغربية) + وهذه أهمها :

(١) هل صحيح بأن الكحول المنتج من التمور العراقية يفضل على غيره من الكحول المصنوع تركيبياً أو من المواد النباتية الأخرى للاستعمال كوقود للطائرات النفاثة وما هي الخاصة التي تجعله يفضل على غيره للاستعمال لهذا الغرض ؟

(٢) هل يسمح سعر الكحول المنتج من التمور العراقية لاستعماله وقوداً للطائرات النفاثة ؟

(٣) هل تستطيعون أن تقدموا لنا حساباً مضبوطاً أو تقريبياً عن كلفة المتر الواحد للكحول المصنوع من التمر العراقي عند صناعته مع العلم أن نسبة السكر فيه تتراوح بين ٤٠ بالمائة - ٦٠ بالمائة من نوع Invert S. وسعر السوق لنوى التمر في العراق يتراوح بين ٤-٦ دنانير للمطن الواحد وتباغ النفاية بحوالي ٥ دنانير المطن وسعر الكهرباء ٦ فلوس للوحدة الواحدة وسعر المتر المكعب من الماء ١٠ فلوس ، وسعر النفط

الأسود ٣ دنانير للطن الواحد وأجرة العامل غير المدرب بـ ٢٥٠-٣٥٠ فلساً للوجبة الواحدة (٨ ساعات) وللعامل المدرب حوالي ٥٠٠ فلس ولرئيس العمال ٧٥٠ فلساً الى دينار واحد . هذا مع العلم بأن الدينار العراقي يساوي ١٠٠٠ فلس ويساوي ما يقارب -/١٢ مارك بالعملة الألمانية (١٩٥٥) .

الحرير الصناعي والتمور :

قدم المسيو « البرت كوت » في ٢/٩/١٩٥٤ (باعتباره مندوب اتحاد الصناعات البلجيكية) عرضاً الى جمعية التمر بشأن انتاج الحرير الصناعي واتخاذ التمر العراقي أفضل مادة أولية في هذه الصناعة (بناء على الاكتشاف الاخير من قبل إحدى المؤسسات الصناعية البلجيكية) .

وبعد مقدمة يمضي المسيو كوت في القول أن الحرير الصناعي (Rayon Acetate) المستخرج بهذه الطريقة (استعمال الكحول الايثيلي المستحصل من التمر مع نفايات القطن) يعتبر في الاسواق الاوروبية والأمريكية أفضل الياف للنسيج كما أنه معروف في السوق العراقي . وأن هذه الالياف هي أحدث الياف للنسيج وهي تكاد تصدر المكان الاول في أسواق الاقمشة الاصطناعية في العالم .

أن طريقة انتاج الحرير الصناعي باستعمال التمر كمادة أولية تسح لانتاج هذا النوع من الالياف في العراق بسعر موافق لغاية الاستهلاك المحلي ولتصدير . كذلك فإنها توجد حلاً مناسباً ومربحاً لمشكلة تكديس التمر في العراق -

ولكن مما يؤسف له أن هذا العرض قد أحيل الى الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار ، حيث رفض من قبل رئيسها الفني لاسباب تتعلق بالكلفة العالية له عند صنعه من جهة ، والحاجة الى معامل نسيج كبيرة مما لا يرتأيه

وضع العراق حينذاك بإمكاناته عند وضع التقرير !!

مشروب الكولا من الدبس :

هنالك شركة المانية تقوم بتجارب صنع مشروبات^(١) من الدبس كمشروب الكولا وغيره وقد توصلت الشركة الى بعض النتائج المشجعة وهي لازالت مستمرة في تجاربها للحصول على شراب يضاهي المشروبات المماثلة الاخرى (غير الكحولية) من حيث الجودة ودرخص السعر . وقد وعدت الشركة جمعية التمور لارسال نتائج تجاربها مع نماذج من المشروبات المستخلصة عما قريب^(٢) .

زيت النوى^(٣)

لقد قامت شركة استخراج الزيوت النباتية بتجارب لاستخراج الزيت من النوى وقد نجحت في الحصول على زيت صالح لصناعة الصابون . كما ان جمعية التمور قد أرسلت نماذج من الزيت الى مختبرات اجنية للتحليل والى المختبر الكيساوى - العراقى - وقد وردت نتيجة تحليل المختبر الكيساوى ببغداد بأن الزيت المستخرج من النوى صالح للاستهلاك البشرى .

(١) مما يجدر التنويه به ان المؤسسات الصناعية والاقتصادية الالمانية مهتمة جدا بتمور العراق كما رأينا .

وكذلك المؤسسات اليابانية التى توصلت الى نتائج نهائية لاتساج السكر من التمر حسب كتاب المستر واتانابه - المستشار الصناعى في قسم الصناعات الخفيفة اليابانية - والمؤرخ ١٤-٢-١٩٥٦ المعنون الى جمعية التمور ونسخ منه الى مجلس الاعمار ووزارة الاقتصاد والمصرف الصناعى وغرفة تجارة بغداد .

(٢) كتاب جمعية التمور ٣٥٤ - ١٩٥٦-٢-٥٠

(٣) Tamieson, G. S. Veget., Fats and Oils, 1943

ولكن بقي على المعنيين بالامر أن يتأكدوا من الناحية الاقتصادية والتجارية في انتاج الزيت من النوى • ولعله من المفيد ان تذكر هنا تفاصيل تحليل نوى التمر • وهذه هي :

المادة	النسبة المئوية
ماء	٦٥٤٦ بالمائة
زيت	٨٥٤٩ بالمائة
بروتين	٥٥٢٢ بالمائة
كاربوهيدرات	٦٣٥٥١ بالمائة
الياف	١٦٥٣٥ بالمائة
فضلات	١٥١٢ بالمائة
المجموع	١٠٠ بالمائة

هنالك شجرة خاصة لجمعية التمور العراقية^(١) مؤلفة من (١٤) صفحة تصف أهم الفطائر والمعجنات والحلويات التي يمكن عملها من التمر وعددها (٣١) نوعا ومن جملتها « فطيرة التمر » و « خلاوة التمر » و « المصدوقة » « المدكوكة » و « خبز التمر » و « رغيف التمر » و « تمر الكاراميل » و « تمر جوز الهند » و « تمر الكاتو » و « فطيرة عراقية » و « اصابع التمر » و « شوكولاته التمر » و ... الخ .

ومما يجدر ذكره انه قد تألفت (١٩٥٥) لجنة خاصة لدراسة الامكانيات الخاصة للاستفادة من منتجات التمور الغذائية وصناعتها • وتألفت هذه اللجنة (١) التمور العراقية - شجرة جمعية التمور العراقية - بغداد - ١٩٥٦

القائمة على المواد الزراعية بوجه خاص .

ويرجع تاريخ اهتمام مجلس الاعمار بقضية التموز وتصنيعها الى مستهل عام ١٩٥٣ حيث بدأت جمعية التموز تطلع وزارة الاعمار على تقارير المسح الصناعي للتموز - المرفوعة الى وزارة الاقتصاد^(١) . وبعد ذلك جرى الاتصال بين جمعية التموز ووزارة الاعمار حول الموضوع ذاته .

وكتبت الجمعية الى الاعمار تطلعها على أعمال الجمعية وخططها من حيث انشاء المكابس النموذجية ومختبر مباحث التموز وكذلك انشاء مخزن حفظ التموز في مناطق الانتاج وميناء التصدير . فضلا عن أعمالها بخصوص المحاولة من أجل تقدم تجارة التموز وحفظ أسواقها وعمل الدعاية اللازمة في هذا السبيل .

واخيراً تنتهي الجمعية من تقريرها بالدعوة الى تصنيع التموز باعتبار أن صناعات التموز هي السبيل الوحيد للقضاء على مشكلة كميات التموز الفائضة كل عام وبنواها .

وقد فاتحت الجمعية الاعمار في موضوع الصناعات التالية :

١ - صناعة الدبس ٢ - صناعة الكحول ٣ - صناعة السكر .

وشرحت الجمعية الاسس العامة لهذه الصناعات والصعوبات التي تجابهها وضعف امكانياتها المالية والفنية وانتهت قائلة^(٢) :

[غير أنه بالنظر الى أن مواردها المالية وأمكاناتها الفنية محدودة ولما كانت هذه المشاريع تتطلب مالا وقيماً ودراسة علمية وإخصائين عالمين فأنا

(١) كتاب جمعية التموز المرقم ٢١٩ والتاريخ ٣-١-١٩٥٣ المعنون الى وزارة الاقتصاد ونسخة منه الى وزارة الاعمار (الفقرة المتعلقة بصناعة الكحول) .

(٢) كتاب الجمعية ١٧٨٧ ، ٢٨-٧-١٩٥٣ .

سنحتاج الى معونتكم لخراجها الى حيز الوجود • وثقة منا بأن وزارتكم
الجليلة تحرص كل الحرص على رفع مستوى البلد الاقصادى والصناعى ،
وتنفيذاً لاهداف وزارتكم الموقرة ، فأنا نرجو التفضل بدراسة الموضوع
واعازته الاهمية التى يتطلبها ، مشاركة منكم فى تحقيق هذه الاهداف والتكرم
بأعلامنا النتيجة [•

وكانت المرحلة الجديدة بشأن الاستعانة بمجلس الاعمار فى هذا
الصدد ، تقرير وزارة الاقتصاد^(١) الذى استجبت فيه بالمؤسسة المذكورة
قائلة : [أن مسألة تصنيع التمور واماكن ادخال هذه المادة فى صناعات مختلفة
تحتاج الى بحوث وتجارب ودراسات لايمكن ان تجرى جنباً الى جنب مع
الدراسات الاولى العامة التى تقوم بها مؤسسة « أرتردى ليتل » ونقترح بأن
تعهد هذه الدراسات بمهندسين استشاريين عالميين من ذوى الخبرة والاختصاص
بالموضوع عداً عن المسح الذى تقوم به الشركة المذكورة] •

وقد أجاب مجلس الاعمار (ووزارته)^(٢) على ذلك بصورة ايجابية
مما يدل على أن المؤسسة المذكورة مستعدة لتولى الامر •

وسوف تنطرق فيما يلى الى جهود مجلس الاعمار واتجاهاته فى مختلف
مشاريع تصنيع التمور •

(١) التحرير الصناعى وكحول التمور والاعمار (١٩٥٠ - ١٩٥٦)

سبقت الإشارة الى مذكرة المستر « البرت كوت » البلجيكي بشأن
صناعة التحرير الصناعى من كحول التمور الاثلى ونفايات القطن وانكانيسة
أقامة مصنع فى العراق من هذا القبيل وعدم قناعة مجلس الاعمار بصحة

(١) كتاب وزارة الاقتصاد ٢٠٠٣ و ٣٠٧-٩٥٥

(٢) كتاب مجلس الاعمار ووزارة الاعمار ١٣١ - ٤٣٧٤ والمؤرخ

١٩٥٥-٤٠٥

المشروع ووضعه على الرف * وذلك على أساس المداولة بين مدير الشؤون الفنية بجمعية التمور ورئيس الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار * وقد دلى الاخير على صحة رأيه (بعدم صلاحية المشروع ورفضه اساساً) مستنداً على العاملين التاليين :

١ - أن المادة الاولى التي تستعمل لانتاج الحرير الصناعي (Rayon Acetate) في أوروبا وأمريكا هي أرخص بكثير من الكحول المستخرج من التمر * ولذلك فإن الحرير المستورد سيكون حتماً أرخص من الحرير الذي سيتم في العراق على هذه الطريقة *

٢ - يحتاج تأسيس المشروع الى تأسيس معامل فنية لنسج هذه المادة اذ لا يمكن استعمالها في معامل النسج الموجودة حالياً في البلاد لعدم استعداد هذه المعامل وعدم صلاحيتها لصبغها اذ لا يمكن ان يصبغ هذا النوع من الحرير بالطرق العادية^(١) *

وهكذا فإن هذا هو أول مشروع يسقط بيد المعنيين بشؤون تصنيع التمور *

ونحن - مع اعترافنا بخبرة رئيس الهيئة الثالثة بمجلس الاعمار - فاننا لا نقره على رفضه المشروع بهذه العجلة والسرعة فلابد من التريث في مثل هذه الامور ولا سيما نحن الآن أمام مشكلة الوسائل الممكنة لاستهلاك الفائض من التمور *

(٢) الدبس وتحفظات مجلس الاعمار (١٩٥٠-١٩٥٦)

أبدى مجلس الاعمار استعداده للنظر في امكان تقديم المعونة المالية

(١) عن مذكرة مدير الشؤون الفنية (بجمعية التمور) المؤرخة

١٥-٥-١٩٥٥

لمشروع توسيع صناعة الدبس - بالكيفية المذكورة آنفاً - واشترط أن يطمئن الى ما يأتي :

١٥ « أن هناك مجالا كافياً لبيع هذا الدبس في العراق وفي البلدان الأجنبية (!!) » وسيطلب مجلس الاعمار الى مؤسسة « آرتردي ليتل » أن تقدم له آراءها حول الموضوع .

٢٥ « ان سعر المعدات المعروضة الى جمعية الثمور (وزارة الاقتصاد) من قبل الشركة الالمانية ، المشار اليها آنفاً ، سعر معقول وان هذه المعدات تصلح للعمل وفق الطريقة الصناعية التي قد تكون الشركة الالمانية قد وضعتها بعد اجراء التجارب الصحيحة .

٣٥ « ان سعر كلفة صنع هذا الدبس تمكن هذا المنتج من التنافس تنافساً ايجابياً مع المنتجات المماثلة له في الاسواق العراقية والاجنبية .

وبناء على نقاط التحفظات المذكورة فقد اقترح مجلس الاعمار على وزارة الاقتصاد لتطلب الى جمعية الثمور لتقدم الى هذه الوزارة تقريراً عن هذا المشروع تعطى فيه التفاصيل المتعلقة بالعرض النهائي المقدم من الشركة الالمانية وان تولى غايتها بوجه خاص في التقرير المشار اليه الى النقاط الثلاث المذكورة في أعلاه وتؤديها بالارقام الدقيقة ليتسنى للهيئة الفنية التابعة لمجلس الاعمار دراسة ذلك (١) »

(٣) الكحول وتعليقات مجلس الاعمار (١٩٥٠-١٩٥٦)

اقترح مجلس الاعمار على وزارة الاقتصاد ان تطلب الى جمعية الثمور لتكمل تقريرها وتدعمه بالمعلومات الحديثة حول السعر الحقيقي للكحول الصناعي وسعر كلفة الانتاج . وبعد ذلك ستقوم الهيئة الفنية الثالثة التابعة للمجلس بدراسة الناحية الاقتصادية في تأسيس مصنع الكحول .

(١) الكتاب السابق ص ٢١٠ .

(٤) السكر المحول ومجلس الاعمار (١٩٥٠-١٩٥٦)

طلب مجلس الاعمار الاستزادة من تجارب السكر السائل (المحول) واشترط أن تقعه الجهات المعنية بالأمر بوجود سوق كاف من جهة ، وأن سعر المعدات الضرورية معقول وأن سعر كلفة الإنتاج يعتبر منقشاً لمثيله من جهة أخرى .

العلف الحيواني والمجلس (١٩٥٠-١٩٥٦)

ابدى مجلس الاعمار استعداداً للنظر في نوع المساعدة المالية التي يمكن أن يقدمها لمشروع صنع العلف الحيواني من التمسور بعد نجاح التجارب والتجارب من الجهات المعنية بالموضوع كافة .

منتجات التمسور الغذائية والمجلس (١٩٥٠-١٩٥٦)

ان البروفيسور رون (Rohn) هو خير صناعة السكر في الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار ، وقد كلف ان يمثل المجلس في اللجنة التي شكلت لدراسة امكانيات انتاج المواد الغذائية من التمسور . وقد اشير الى هذا في مناسبة سابقة .

وفي الاخير اقترحت وزارة الاعمار بصدد تصنيع التمسور الاقتراح

التالى :-

[لغرض التعميق في دراسة مسألة تصنيع التمسور ، لوزارة الاقتصاد ان تطلب الى جمعية التمسور لتعرض اقتراحاً لتشكيل لجنة تحت اشرافها تناظر بها مهمة دراسة وتطوير منتجات التمسور وان تقدم اللجنة منهاجاً للعمل ميسر ميزانية تخمينية لكلفة اعمالها . وان المساعدة المالية التي قد تمنح من قبل مجلس الاعمار تكون مشروطة بتقديم تقارير شهرية منتظمة من اللجنة المذكورة يوضح فيها نوع التقدم الذي يحصل في ميدان الابحاث طبقاً لمنهاج

الأعمال التي يجب أن يصادق عليه أول الأمر] *

وقد نقلت وزارة الاقتصاد ملاحظات ورغبات وزارة الاعمار الى جمعية التمور^(١) . وقد رحبت هذه الجمعية^(٢) باقتراح الاعمار بصدد تشكيل اللجنة المنوطة عنها اعلاه .

ولاجل الاستزادة من تدوير وزارة الاقتصاد ومجلس الاعمار (ووزارته) بموضوع تصنيع التمور ، نقلت جمعية التمور تقرير مديرها الفني الموفد الى ألمانيا للدراسة والتداول مع الشركات الألمانية المناطة بها تجارب تصنيع التمور^(٣) .

ويظهر أن طبيعة نتائج جهود جمعية التمور بشأن تصنيع التمور قد ظهرت سيماؤها حسب كتب مجلس الاعمار التالي^(٤) :-

[الحقا بالزيارة التي قام بها الدكتور دون خير السكر مع الدكتور عازي حمدي من جمعية التمور الى ألمانيا والحاق بالتقرير الذي قدمه دون . نود ان نعلق بما يلي على صناعة الدبس والسكر السائل :-

لقد برهنت شركة « براون شفائشكه ماشفينا وانتشالت » التي قامت بأجراء التجارب بالنيابة عنكم برهنت بتجاربها هذه ان بالإمكان صنع دبس من النوع الجيد وسكر سائل مرضى بأنواع طريقتهم وعلى كل حال لهم توفيق المعلومات الدقيقة حتى هذه المرحلة بشأن كلفة الاجهزة والابنية وكلفة التشغيل ، ولقد خمنت شركة « براون شفائشكه ماشفينا وانتشالت » الألمانية كلفة الاجهزة بما يقارب الـ (٥٠٠.٠٠٠) ديناراً . كما بينت بأن كلفة الاعمال الهندسية قد تبلغ ٥٪ من قيمة المكائن .

(١) كتاب وزارة الاقتصاد ٣٠٨٤/١٤-٤-١٩٥٥ .

(٢) كتاب جمعية التمور المرقم ١٣٧٦/٥-٦-١٩٥٥ .

(٣) كتاب جمعية التمور المرقم ٣٦٤ والمؤرخ ٢-٥-١٩٥٦ .

(٤) كتاب مجلس الاعمار المرقم ١٣١-٢٤٩٨ والمؤرخ ١١-٢-١٩٥٦ .

وتشتمل طريقتهم لصنع الدبس والسكر السائل على المراحل التالية :-

- ١ - صنع عصير أبيض مرشح *
- ٢ - تركيز العصير لتحويله الى دبس *
- ٣ - معالجة العصير المركز لتحويله الى سكر سائل *
- ٤ - معالجة اللب لتحويله الى علف للحيوانات *

ولكى تتمكن وزارة الأعمار من الوصول الى قرار نهائي بشأن امكانية تأسيس هذه الصناعة فإنها ترى من الضروري ان تطلبوا الى شركة « براون شفا يشكه ماشينيا وانتشالت » الالمانية أن تقدم أسعارا مضبوطة لما يلي يلي :-

- ١ - جدول واسعار الاجهزة اللازمة (سى . أى . اف بصرة) لانتاج كميات متساوية من الدبس والسكر السائل وذلك باستعمال ٨٠ طن من التمر يوميا على أن تشتمل هذه الاجهزة على كافة المكائن والانابيب والاجهزة الضرورية للمصنع باستثناء محطتي البخار والكهرباء وان تشتمل الاسعار على كلفة الخدمات الهندسية *

- ٢ - تجهيز كافة خرائط المخططات للبناءات *
- ٣ - تقديم الخدمات لتأسيس وتشغيل المصنع على أن تشتمل هذه الخدمات على اختيار وتدريب الموظفين الكفوئين وتكليف خبير بالاشراف على العمل لمدة سنتين *

- ٤ - تقديم ضمانات للانتاج واستهلاك المواد الخام *
- يسرنا ان نستلم صورا من جواب الشركة الالمانية الذي سترسله الي جميعتكم لاتخاذ الخطوات اللازمة [١١] *

وبناء على رغبة مجلس الأعمار المذكورة آنفاً ؟ قدمت جمعية التمور

نسخة من كتاب الشركة الألمانية المكلفة بعمل دراسات ووضع تصاميم لمعمل
إنتاج السكر السائل والدبس *

وقد رت الشركة الألمانية قيمة المكائن والبنائات بنبلغ نصف مليون
دينار ، وأيدت استعدادها لوضع المواصفات لقاء عمولة قدرها ٥ بالمائة من
الكلفة المقدرة (٢٥٠٠٠ دينار) . لذلك فإن الحصول على المعلومات التي
طلبها مجلس الاعمار معناه دفع هذه الاجرة .

وبناء على ما تقدم لحضت جمعية التمور رأيها بضدد تأسيس معمل
لصناعة السكر والدبس من التمر بما يأتي :-

[... لما كانت واردات الجمعية محدودة جداً ... ترى انه بقدر
تعلق الامر بها فقد قامت باجراء الدراسات اللازمة لهذه المشاريع حتى
لوصلتها الى الدرجة التي ينبغي أن تتولاها الجهات المعولة المسؤولة كمجلسكم
الموقر ...] (١) *

وهكذا فإن مسألة مشاريع تصنيع التمور منوطة الآن بالهيئة الفنية
الثالثة التابعة لمجلس الاعمار . ومشكلة التمور قائمة تستصرخ المسؤولين
للاسراع بهذه المشاريع ويجب أن يكون هدفنا دائماً : (سياسة كسب
الوقت) *

صناعات التمور (٢) القائمة والمقترحة (١٩٦٧)

انتاج الدبس :

تتراوح كميات التمور المستعملة في انتاج الدبس في العراق بين
(١٥-٣٠) ألف طن سنوياً ، حوالي ٢٠٪ منها من تمور البصرة والباقي من

(١) كتاب جمعية التمور المرقم ٥٨٦ والمؤرخ ١٩-٢-١٩٥٦
(٢) المعلومات هنا تقبسة من تقرير مصلحة التمور العراقية لعام
١٩٦٧ - بغداد ١٩٦٧ . اما المعلومات الاحدث في تاريخها فقد حصل عليها
المؤلف من اتصالاته بالمسؤولين في المصلحة .

تمور زهدى المنطقة الوسطى ، وهناك كميات قليلة من الدبس تنتج من انواع التمور الاخرى . ويبلغ معدل انتاج الدبس من التمر بحوالى ٧٥ ٪ ، ومعظم هذا الانتاج يستهلك فى الداخل حيث يصل الى أكثر من ٧٠ ٪ من مجموع انتاج الدبس الذى يتراوح بين (١٠-٢٥) ألف طن سنويا .

تصدير الدبس :

تتراوح كميات الدبس المصدرة الى خارج العراق بين (٢٠٠٠-٤٠٠٠) طن سنويا ، وأن أهم الاقطار المصدر اليها هي سوريا حيث تستورد أكثر من ٧٠ ٪ من مجموع الكميات المصدرة ، يليها الاردن ولبنان ثم ألمانيا وانكلترا وبعض الاقطار الاخرى ، فيما يلي جدول بكميات الدبس المصدر الى خارج العراق خلال الاربعة مواسم الاخيرة :-

الموسم	كمية الدبس المصدر بالطن
١٩٦٣/١٩٦٢	٢١٧٥
١٩٦٤/١٩٦٣	٤٤٠٥
١٩٦٥/١٩٦٤	٤٣٠٥
١٩٦٦/١٩٦٥	٢٧١١

تحليل الدبس :

فيما يلي جدول تحليل الدبس :-

سكر	٦٣ - ٦٨ ٪
مواد ذائبة غير سكرية (وتشمل	
الزلال والمعادن وغيرها	٧ ٪
الرطوبة	٢٥ - ٣٠ ٪
فيتامين (أ)	٦١ وحدة عالية ٪

فيتامين (سي)	١ ملغم %
ريبوفلافين	٠.١٨٤ ملغم %
نياسين	٢.١ ملغم %

الكحول :

١ - صناعة الكحول :

يعتبر استخراج الكحول من التمر من الصناعات العراقية المهمة ، وهناك معملان لاستخراج الكحول من التمر ، الأول يعود الى شركة التقطير والمنتجات الشرقية والثاني الى شركة الصناعات الكيماوية العصرية ، ويحتوى المعمل الثاني على اجهزة ومعدات احدث نسبيا من المعمل الاول .

تبدأ عمليات استخراج الكحول بوضع التمر فى آنية تحتوى على ماء خار بنسبة طن واحد من التمور الى خمسة اطنان من الماء ، ويتراوح البركن فى هذا المزيج بين ١٣-١٥ (ويقصد بالبركن نسبة المواد الصلبة الذائبة فى المحلول الى وزن المحلول الكلى) ، وتذوب المواد السكرية فى التمور بتأثير حرارة الماء التى يحافظ عليها بأمراد البخار بأنابيب خاصة فيه خلال مدة لا تتجاوز العشرين دقيقة ، وبعد ذلك يفصل النوى من التمر والمواد السليولوزية من السائل السكرى بواسطة فلاتات ، ثم يرشح المحلول فى آلات ترشيح ميكانيكية ويعقم بتعريضه الى درجة حرارة ٨٠ مئوية ، ثم يبرد بواسطة اجهزة تبريد اوتوماتيكية وينقل الى أحواض التخمر الاسطوانية الشكل والمصنوعة من الفولاذ حيث تضاف للمحلول الكمية اللازمة من الخمائر الى درجة الاشباع ولمدة لا تتجاوز ٤٨ ساعة ، ثم تفصل الخمائر من العصير المستكمل التخمر بالآلات ميكانيكية (ويعاد استعمال هذه الخمائر فى وجبات جديدة من العصير السكرى) ، اما السائل المخمر فيقطر فى

اسطوانات التقطير الملائمة للحصول على كحول نقية بعد فصل المواد الغريبة عن الكحول النقية كدهون الفئوز والامترز والالدهايد * وللحصول على كحول معدومة يضاف الى الكحول النقية ٥٪ من الكحول الميثيلي و ٥٠٪ من البايرودين مع كمية مناسبة من صبغة بنفسجية لتفريقها عن الكحول النقية * وتجري تعبئة الكحول النقي أو المعدوم في صفايح لغرض التوزيع والاستعمال .

٢ - العرق :

يستعمل الكحول النقي في انتاج العرق ، والعرق يحوى ٥٩٪ كحول والباقي ماء ومطيات ، والمطيات على نوعين : الاول - الماستيكة - حيث يضاف صمغ الماستيكة الى الكحول بنسبة ٨ كغم ماستيكة لكل ١٠٠ لتر من العرق ، (والماستيكة مادة صمغية تستخرج من نوع من أشجار الفستق تنمو في منطقة واحدة في العالم وهي جزيرة كيوس في اليونان) والنوع الثاني - اليانسون أو الانسون (ويستخرج من نوع من النبات ينمو في مناطق عديدة من العالم) ويسمى هذا العرق الزحلاوى ويكون باضافة كيلوين من دهن الانسون لكل (١٠٠٠) لتر من العرق بقوة ٥٩٪ * ويعبأ العرق لغرض التوزيع والاستهلاك في قناني مختلفة الاحجام وهي قينة كاملة تحوى على ٧٥٠ سنتى لتر ، ونصف قينة تحوى على ٣٧٥ سنتى لتر وربع قينة وتحتوى على ١٨٧٥ سنتى لتر .

انتاج الكحول :

ان الطن الواحد من التمر ينتج حوالى ٣٠٠ ليتر من الكحول ٩٥٪ وتتراوح كميات الكحول النقية والمعدومة والعرق الناتجة في العراق بين (٢٥ - ٣٣) مليون ليتر سنوياً ، وهي تفي بحاجة العراق من الكحول للاغراض الطبية والمختبرية والمشروبات الروحية والروائح .

وفيما يلي جدول انتاج الكحول النقية والمعدومة والعرق خلال السنوات
التقويمية (٩٥٦-٩٦٤) *

السنة	كحول نقية ليتر	كحول معدومة ليتر	عرق ليتر	المجموع ليتر
١٩٥٦	٢٣٩٤٧	٣٢٧٢٩٥	١٩٩٧٧٤٦٩	٢٠٣٢٨٧١١
١٩٥٧	١٦٠٠٦٩	٤٢٤٠٠٦٨	٢٢٠١٠٤٧٠	٢٠٦٤١٦٠٧
١٩٥٨	١٤٢٢١٦	٣٨٠٠٤٩٦	٢١٨٦٣١٥	٢٠٥٨١٠٢٧
١٩٥٩	١٤٢٢٠٠	٢٨٤٠١٨٤	٢٤٨٢٢٨١٢	٢٠٧٨١٠١٩٦
١٩٦٠	٣١٢٢٤٩	٥٤٥٠٧٨٥	٢٦٦٥٢٤٢٦	٣٠٢٤٢٢٤٦٠
١٩٦١	١٧٥٠٠٦	٥٣٩٠١٧٨	٢٤٧٨٠٥٣٥	٣٠٣٥٢٢١٩
١٩٦٢	٢٧٢٣٩٣	٨٩٧٠٠٦٢	٢٤٣٥٢٧٢٨	٣٠٣٦٠٢١٨٣
١٩٦٣	٢٦٠٥٢٠	٧٢٢٢٧٦٠	٢٢٦٤٢٩٠٦	٢٠١٤٢١٨٦
١٩٦٤	٣٦٠٠٤١	٧٥٧٢٠٦	٢٢٢١٦٠٥٣٨	٢٠٠٩٢٧٨٥

تصدير الكحول :

ان الامكانية متوفرة لتصدير الكحول بكميات كبيرة نظرا لتوفر المادة
الخام (التمر) على مدار السنة وبأسعار منخفضة * ولكن بعض العقبات
تحول دون التصدير وهي في طريقها الى الحل *

تحليل الكحول :

فيما يلي تحليل الكحول المستخرج من التمر :

القوة - ٩٤٠-٩٦٠٪

اللون - بلا لون

الرائحة - خال من المواد الغريبة وبدون طعم *

الدهايد - الحد الأعلى بموجب المواصفات الانكليزية الثابتة للكحول

• النقى

زيوب طيارة - أقل من المواصفات الانكليزية الثابتة •

المتبقى بعد التبخر - أقل من ١ و ٠.١٪ بموجب المواصفات الانكليزية

• الثابتة

العلف الحيواني :

تتراوح كميات التمور التي تفيض عن حاجة الاستهلاك الداخلي والتصدير الخارجي بين (١٠-٩٠) ألف طن سنوياً تبعاً الى وفرة الانتاج وقلته وشدة الطلب على التمور في الاسواق الخارجية وانخفاضه ، يضاف الى ذلك كميات اخرى في حدود الـ (١٠) الاف طن المتبقية من فضلات المكابس والتمور ذات النوعيات الرديئة والمصابة وغير الناضجة • ان هذه الكميات الكبيرة من التمور التي يبلغ معدلها (٥٠) ألف طن سنوياً لابد من بيعها الى الاسواق الخارجية لمقاصد صناعية أو للعلف الحيواني • لذلك فقد قامت مصلحة التمور العراقية بالتعاون مع عدة مؤسسات ومعاهد عراقية وأجنبية بأجراء الدراسات والتجارب لاستعمال التمور في انتاج العلف الحيواني ، وبنتيجة تلك الدراسات والتجارب تم التوصل الى ما يلي :-

أ - أن عدد الحيوانات المجترة في العراق (الغنم والماعز والبقر والجاموس) يتراوح بين (١٢-١٥) مليون رأس ، وهي تحتاج الى ما لا يقل عن مليون ونصف مليون طن من العلف سنوياً •

ب - قلة المراعى الطبيعية في العراق وعدم كفايتها لأعلاف هذه الأعداد الكبيرة من الماشية مما يؤدي في بعض السنين وخاصة السنين التي يقل فيها سقوط الأمطار الى موت أعداد كبيرة منها • هذا فضلاً عن ضرورة توفير العلف الاحتياطي في مناطق الرعى المختلفة وخاصة في الباديتين

الشمالية والجنوبية لما في ذلك من فوائد للمحافظة على المراعى الطبيعية وتحسينها من جهة ، وللمحافظة على الثروة الحيوانية وانمائها من الجهة الثانية .

ج - نجاح استعمال التمور كمادة اولية فى أعلاف الابقار والأغنام والجاموس بعد خلطها بنسب متفاوتة تتراوح بين ٢٠-٥٠ ٪ بالشعير والكسبة الناتجة من الدبس والزيوت النباتية وذلك من حيث تسمين الحيوان وزيادة وزنه وكميات اللحم والتسمم التى تم الحصول عليها بعد الذبح . وقد اجريت هذه التجارب من قبل قسم تربية وتحسين الحيوان فى ابي غريب بالتعاون مع خبراء مؤسسة الغذاء والزراعة التابعة لهيئة الأمم المتحدة وبعثة المساعدات الفنية .

د - نجاح التجارب التى قامت بها مؤسسات صناعية فى بريطانيا وسويسرا ومؤسسة الابحاث الزراعية الالمانية فى انتاج علائق تختلف نسب التمور فيها بعد خلطها مع المواد الاخرى كالمولاسين وفضلات صناعة الزيوت النباتية وصناعة تعليب الاسماك وبعض الفضلات الاخرى فى اعلاف الخنازير .

هـ - نجاح استعمال التمور فى العلف الحيوانى فى الاقطار الاشتراكية وبصورة خاصة فى جيکوسلوفاكيا والمانيا الديمقراطية حيث تستورد كل منهما حوالى (١٥) ألف طن من التمور القديمة لهذه الأغراض سنوياً .

و - أن علائق التمور المستعملة لأغراض العلف الحيوانى تعتمد فى الحقيقة على نوع الحيوان والغرض من تغذيته (أغراض الحصول على اللحم والحليب ... الخ) .

وبناء عليه وبعد الاتصال ببعض المؤسسات والمعامل الصناعية فى الخارج

ووصول عدد من من العروض الخاصة بعمل العلف الحيواني ودراساتها من الناحيتين الاقتصادية والفنية ، قامت بعض المؤسسات وعلى رأسها مصلحة التمور فادخلت هذا المشروع ضمن مشاريعها الاستثمارية التي وافق مجلس التخطيط عليها ضمن الخطة الاقتصادية الخمسية الثانية وخصصت المبالغ اللازمة لتنفيذه ، وتبلغ كلفة المشروع حوالى -/ ٢٠٠.٠٠٠ دينار بطلاقة انتاجية تتراوح بين (٥٠-٨٠) طن يوميا ويستهلك حوالى (١٠) آلاف طن من التمور سنويا . ولقد انتهى المهندسون الاستشاريون الدراسة التقديرية للمشروع وبعد المصادقة على هذا التقرير يباشر عادة بوضع الخسائر والمواصفات والشروط الخاصة بتنفيذ المشروع عن طريق المناقصة العالمية .

ان هناك جهودا تبذل لقيام مشاريع متعددة لصناعة العلف تعتمد على التمور كمادة خام ، وهناك تشيئات من قبل بعض المؤسسات الصغيرة الاخرى لانشاء معامل للعلف الحيواني على نطاق محدود والاستهلاك المحلي فقط .

الخشب الليفي المضغوط :

فى عام ١٩٦٧ تم تأليف الشركة برأسمال قدره مليون دينار (٥١٪ للمصرف الصناعى و ٢٠٪ للمصلحة و ٢٩٪ للقطاع الخاص) - وشرع فى وضع الحجر الاساسى فى الديوانية عام ١٩٦٩ وعلى ارض اميرية . وسيتم بعد المشروع فى انتاجه على مخلفات النخيل كالجذوع والسعف والكرب والليف الخ . كمادة اولية فى انتاج الخشب المضغوط .

والخلاصة يبدو للباحث أن مستقبل حل مشكلة فائض الانتاج من التمور مستقبل بشر بالخير اذا ما خلصت النيات واتخذ العلم سلاحاً والتكنولوجيا الحديثة وسيلة لتحسين زراعة النخيل واثاث التمور وتصنيعها .

الفصل السادس

تجارة التمور

مقدمة تاريخية :

العراق بلد النخل والتمر منذ أقدم العهود . وكان إنتاج التمور يفيض دائماً على حاجة أهله منها للاستهلاك المحلي . وتدلنا الأدلة الأركيولوجية على أنه قد تم تصدير التمور من العراق منذ الألف الثالث قبل الميلاد . وقد جاء ذكر ذلك بصورة واضحة في الكتابات المنقوشة على اللوحات الآثرية التي تم العثور عليها في جنوبي العراق . وهذا نص ما يذكره «ليونارد كينج»^(١) .

[ان الألواح الآثرية التي تم العثور عليها « في منطقة الفرات الأدنى » تشهد بأن كانت هنالك مقايضة في السلع والمنتجات بين لكش وأكد والامصار الأخرى التابعة للإمبراطورية آنذاك . ويتضح « من هذه الألواح » أنه في مقابل إرسال الذهب أو قطعان الثيران أو الأغنام أو الماعز الى بلاد أكد ، كانت أكد تبعت لبلدان منشأ هذه الواردات بالحبوب والتمور وربما بعض المنسوجات . وان أهمية المنتجين المصدرين - الحبوب والتمور - مسألة كثيرة الورد ، حيث يتكرر ذكر العبارتين « حبوب أكد » و « تمور أكد » في النصوص التجارية لهذا العهد] .

ومما لا شك فيه ان هذه الأهمية التجارية للحبوب والتمور ظلت قائمة في مختلف العهود التي مرت بالعراق^(٢) .

(١) انظر : King, Leonard, W., (A History of Sumer and

Akkad), Vol. I, (A history of Babylonia and Assyria). London,

1910, p. 237.

(٢) للأسف الشديد لم تستمر الحبوب في الحفاظ على مكانتها بسبب المشكلات الناجمة عن التحول الاشتراكي من الاقطاع الى تعميم المكينات الفردية بتطبيق قانون الإصلاح الزراعي .

أما في العصور الحديثة فالمعلومات المتيسرة تعود في تاريخها الى مستهل القرن السابع عشر . ومصدرها ملفات شركة الهند الشرقية^(١) (٥٠) East Indies Co. فقد ورد في احدى الرسائل المؤرخة في ١٤-٢-١٦٢٥ ما يأتي (٢) :

[في رسالة من توماس راسل موجهة الى شركة الهند الشرقية ان احدى السفن البرتغالية قد اقلعت وفيها سبعة وثلاثون رأساً من الخيول العربية فضلاً عن التمور و ٠٠]

وجاء في رسالة اخرى مؤرخة في آذار سنة ١٦٣١ ، صادرة من ريتشارد باري الى شركة الهند الشرقية [ابحرت السفينة في الخليج العربي ٠٠٠ ووصلت الى هنا ؟ ٠٠٠ وقد اقلعت وهي محملة بثمانية وثمانين كيساً من التمور ٠٠٠]

وفي رسالة اخرى مؤرخة في ٢٢-١١-١٦٣٣ :

[اقلعت سفينة من الخليج الفارسي ووجهتها « سورات » وفيها الفبا كيس من التمور ، وقد بيعت الكمية هذه من قبل الشركة بأسعار عالية نسبياً ٠٠٠]

وعدا عن ذلك فقد كتب « المسيو روفان » ، القائم بالاعمال الفرنسي في القسطنطينية عام ١٨٠٨ ، يشكر نائب القنصل الفرنسي ببغداد قائلاً [اني لاشكر اخاك جورج الذي قدم لي هذه التمور الشهيرة التي اعتبرها انا أجود ما يمكن ان يتيسر لي من هذا النوع من انواع الفاكهة . وقد اتيح لي ان اتذوق تمور مصر وتمور بلد الجريد بتونس ولكن هيات ان تبلغ في جودتها جودة تمور الهويدر » في لواء ديالى « بالعراق ٠٠٠ واود لو كان في

(١) انظر المصدر السابق : Dowson, op. cit., Pl, P. 42

(٢) دارسن - المصدر السابق ٤٣ - ٤٣ .

مستطاعى أن أبعث بشيء من هذه التمور الى بعض أصدقائى بباريس حتى لو كان مقدارها دوزناً واحداً أو درزتين من فردات هذه التمور . . .]

أما الرحالة الهولندى «نيجولت» الذى زار العراق فى عام ١٨٦٦^(١) فإنه يذكر لنا بأن صادرات العراق السنوية من التمور قد تراوحت بين (٤٠) ألف و (٥٠) ألف طن .

وظلت الامور كذلك حتى مستهل القرن العشرين حيث نجيد أن الصادرات من تمور العراق فى عام ١٩٠٦ قد بلغت زهاء ٦٠ ألف طن وبعد ذلك اخذت تجارة التمور تتقدم شيئاً فشيئاً .

ويلاحظ - بطبيعة الحال - أن شأن تجارة التمور كان شأن - ولا يزال - تجارة السلع الأخرى . تحكم فيها الظروف السياسية والاقتصادية المحلية والدولية سواء بسواء .
نظرة عامة :

من المعروف أن تمور العراق تستهلك محلياً فى شتى صورها سواء كانت « خللاً » أو « رطباً » أو « تمراً » مع العلم أن الخلل والرطب يقتصر استهلاكهما فى الاسواق الداخلية لاسيما القريبة منها حيث أن نقل الحاصل الى مسافات بعيدة وهو فى هاتين الصورتين « والوقت اواخر الصيف ومستهلك الخريف » وكل من الخلل والرطب سريع التلف والعطب ، صعب ويلاحظ أن خلل نوعى « البريم » و « الجيجاب » قد يستهلكان - او يصدران - فى هيئة « الخلل المطبوخ » .

وقد سبقت الاشارة الى أن اصناف التمور التجارية اربعة هى الزهدى والساير ، والخللوى ، والخضر اوى . وهذه اصناف قدمنا لكل منها وصفاً مسهباً شمل صفاتها العامة وميزاتها واسواقها الرئيسية .

(١) داوسن - المصدر السابق ص ٤٤-٤٥ .

ولاجل تفهم مكانة التمور العراقية في التجارة الدولية رأينا من المستحسن ان نتناول في هذا الفصل موضوع «تجارة التمور» من حيث كميات التمور المصدرة ، وأقيامها لفترة طويلة ، وكذلك أصنافها ، والأوعية التي تكبس فيها والبلاد التي تصدر اليها التمور حسب طرق الكبس هذه . وقد فضلنا ان نبحث في «أسواق التمر» بصورة مستقلة كما سيأتي في الفصل القادم . ولما كان كبس التمور - بحسب ذاته - صناعة لها أهميتها وقيمتها كان لابد من التطرق الى موضوع الكبس بشيء من التفصيل ، ويشمل ذلك أيضاً موضوع تبخير التمور الذي يلزم الكبس وهو شرط أساسي في تجارة الصادر .

وتكبس التمور المصدرة من العراق في الخصاف وفي الصناديق الخشبية وفي علب الكرتون وأكياس السيلوفين الصغيرة ، وذلك عدا التمور الجافة التي تعبأ حسب العادة في الأكياس .

تمور الخصاف :

تعبأ التمور في الخصاف الذي يطلق عليه محلياً اسم «الحلانة وجميعها حلان أو حللين» .

وتتألف الخصافة «الحلانة» الواحدة من الحصير المعمول من «خوص» السعف ، ويقدر عرض الحصيرة (قبل عملها في هيئة الخصافة) زهاء اربع عقد (بوصات) وطولها نحو خمسين قدماً [باعتبار الخصافة كبيرة] . وبعد ذلك تلف هذه الحصيرة لفاً حلزونيّاً بحيث تؤلف ما يشبه الاسطوانة القصيرة ذات قاعدة متسعة نسبياً ، وتخط حافات الحصيرة المتصلة فوق بعضها بخيوط معمولة من ليف النخل . ويبلغ قطر الخصافة الواحدة من الأسفل زهاء القدمين وأقل من ذلك في قمّتها ، وارتفاعها وهي خالية نحو القدمين والنصف . وتملأ الخصافة تمرّاً الى ثلثها وبعد ذلك يطوى قسمها الأعلى على بعضها

ويخاط بجبل رفيع معمول من ليف النخل • والعادة الجارية ان يكون وزن الحلانة نحو ٥٠ كيلو غراماً •

ويلاحظ ان الانواع الرخيصة من التمور هي التي تكبس في الخصاف ونخص بالذكر منها السائر والزهدى • وقد يكبس الخضر اوى والحلاوى بهذه الطريقة اذا كان الغرض منهما للاستهلاك المحلى الشعبى • وما يجدر ذكره ان التمور المكبوسة بالخصاف تصدر الى اسواق الهند وباكستان واندونيسيا والبلاد العربية والصين الشعبية •

الاكياس والجلود :

تصدر التمور المطبوخة (الخلال المطبوخ) في الاكياس ويكون تصديرها الى أسواق الهند والشرق الاقصى ولكن تجارتها محدودة نسبياً اليوم •

أما التمور المكبوسة في الجلود ، فأنها تتمثل بوجه خاص - وبصورة محدودة - في أواسط العراق حيث يستفاد من الجلود غير الصالحة للصناعات الجلدية لكبس التمور • والجلود المستعملة هي أما جلود الأغنام أو الماعز ومن الممكن أن تكبس ، هكذا ، كمية من التمور - في الغالب من الانواع الجيدة تبلغ زهاء خمسين رطلا • ويلاحظ أن بعض التمور المصدرة من أواسط العراق الى شمالى الجزيرة العربية قد تكبس في الجلود •

وقد تكبس التمور المختارة في صفائح «التنك» وتستهلك هذه التمور من قبل الملاك انفسهم وذوى قرباهم وأصدقائهم فقط •

الصناديق وعلب الكرتون :

ان صناعة كبس التمور في الصناديق الخشبية حديثة نسبياً ، حيث تستعمل الصناديق ذات سعة ٦٨ رطلاً أو نصف ذلك لاجل كبس التمور فيها

بالطرف الحديثة * وكذلك يقال عن علب الكرتون ذات الرطل والرطلين *
وهناك نوعان من طرق الكبس وهما :

(١) الكبس القديم :

ان محلات الكبس القديم للتسود تسمى بـ « الجواخين » كما سبقت
الإشارة * وهي عبارة عن محلات معدة لجمع التمور *

وتقام هذه « الجواخين » في العادة عند ضفاف النهرات والجداول لأجل
أن يسهل منها نقل التمور المكبوسة بالطريقة المتبعة * والعادة الجارية ان
تجمع التمور في هيئة كومات ثم يشرع العمال بتصنيف التمور بواسطة عزل
الردى منها عن الجيد * وبعد ذلك يتم كبسها باليد في الخصاف الموصوف
آخفا * والمجهود الجسمي هو المجهود الثقيل بهذا النوع من الكبس * وطريقة
الكبس هذه قد جنت على التمور العراقية جناية كبرى عندما أتيح لجنود
الاحتلال ابان الحرب العالمية الاولى (١٩١٤-١٩١٨) وما بعدها للوقوف على
كبس تمورنا على الطريقة البدائية المذكورة ومن ثم قيامهم ببث الدعاية السيئة
عند عودتهم الى بلادهم الاوربية *

ويلاحظ في الوقت الحاضر شيوع المكابس الحديثة التي تعني بالوسائل
الصحيحة - وفق الطريقة الصحية المحبذة في كبس التمور *

(٢) الكبس الحديث :

لقد انتشرت المكابس الحديثة في مناطق التمور - خصوصاً منطقة
البصرة - انتشاراً ملحوظاً منذ عهد قريب * والعادة المتبعة الآن ان التمور -
بعد أن يتم جردها وجمعها - أن تنقل رأساً الى مخازن شيدتها أصحابها وفق
الطرق الصحية حيث تجد أرضها مبلطة بالاسمنت ومجهزة بالمياه النقية
والقوة الكهربائية * ويطلق على هذه المخازن أسم المكابس [أو الجرادينغ -
ومفردها جرداغ] * والتمور الموجودة في هذه المكابس هي التي يتم كبسها

حيث توضع على مناضد خشبية يجلس حوالها عمال الكبس وعاملاته حيث تصف التمور في الصناديق الخشبية المبطنة بالورق الشفاف ثم تصفط آلياً وسمر (وتبخر) • أو انها تصف في علب من الورق السميك وفي السيلوفين وتوضع هذه العلب في الصناديق • وبعد ذلك تنقل هذه الصناديق الى مخازن التصدير^(١) • وتراعى في ذلك الشرائط الصحية في كل مرحلة من مراحل الكبس •

ومما يجدر ذكره ان هنالك مكابس مؤقتة (جراديج) ومكابس دائمية والوصف السابق يخص الدائمة • أما المكابس المؤقتة فأنها تشيد - في العادة - بحيث تتخذ سفوفها من حصران القصب والقصب أو يتعاضد عن ذلك بصفائح من السينكو (الجيكنو) وتقرش أرضها بحصران القصب (البواري) النظيفة •

ويلاحظ أن المكابس المؤقتة أكثر ما توجد في البساتين المنتجة للتمور • ويقدر ان عدد المكابس المؤقتة في العراق جميعه زهاء ٦٥٠ مكبوساً (جراداج) منها في البصرة أكثر من نصف مجموعها •

أما المكابس الثابتة (الدائمة) فعددتها محدود حيث توجد بضعة عشر مكبساً منها وهي في البصرة بوجه خاص •

وقد شيدت مصلحة التمور العراقية مكبيين نموذجيين وكذلك مبخرتين ملحقتين بهما كما سيحيى الذكر عن ذلك بعد قليل •

وجدير بالاشارة أن التمور ، بسبب مادتها السكرية الهائلة ، تصاب بحشرات صغيرة غير مؤذية أثناء الكبس أو قبله وأحياناً في أثناء النقل • ولما

(١) ان مرسوم جمعية التمور الاتف الذكر قد منح الجمعية والسلطات المسؤولة لتفتيش المكابس ومراقبة الكبس ومنع تصدير التمور التي لا تتوافر فيها الشروط المقررة ، وخولت جمعية التمور سلطة سحب اجازات المخالفين من المكبيين والمصدريين •

منظر داخلي لمكبس آلي حديث وهو من مكابس
مصلحة التمور العراقية .



كانت الذول المستوردة تهتم كل الاهتمام بفحص المواد الغذائية عند وصولها في موانئ الاستيراد . فقد صادف أن رفضت التمور العراقية المصدرة إلى الولايات المتحدة . وبعد ذلك حصل مثل هذا بالنسبة إلى كندا . وهكذا كان لابد من اتباع طريقة لتخليص التمور من تلك الحشرات . وهكذا كان التجوء إلى تبيخيرها وفق الطرق الصحية باستعمال المواد الكيماوية فأنلست الحشرات بالوسائل الآلية كما سيجيء الذكر .

المفصل في صناعة كبس التمور

نظراً لأهمية منطقة البصرة من ناحية إنتاج التمور وكبسها من جهة وتوفر المعلومات الموثوقة عنها لدينا وإمكان اتخاذها أساساً لصناعة كبس التمور في العراق من جهة أخرى فإننا ندرج في أدناه معلومات تفضيلية عن صناعة الكبس في البصرة (١) .

١ - المكبسون :

قبل أن تضع الحكومة العراقية الأنظمة والتعليمات للاشتغال بكبس التمور وتجارتها كانت صناعة كبسها وتصديرها بالصناديق حرة يتعاطاها كل من يأنس في نفسه المؤهلات الكافية ومن جعلتها :-

أ - المقدرة المالية لشراء الصناديق والورق والمسامير والاطـواق الحديدية من الخارج لحسابه الخاص أو من المستوردين الآخرين . ودفع السلفة إلى العمال والملاكين مقدماً ليؤمن حضور العمال في المكبس عند الحاجة ومن جلب الملاكين تمورهم إليه في موسم الكبس ودفع نفقات تشييد المكبس وإيجار أرضه ودفع اجور العمال وأمان التمور في أوانها ثم انتظار تصريف تموره في الخارج وتحويل أثمانها إليه .

ب - النفوذ الاجتماعي الذي يملكه بالسيطرة على العمال لإدارتهم وتأمين

(١) هذه معلومات واردة في الطبعة الأولى من هذا الكتاب (طبعة ١٩٥٦) ومقتبسة في الأصل من تقرير معاونية المنطقة الجنوبية لموسم ١٩٥٠ .

اشتغالهم بالكبس الشقن واحضار العدد المتعاقد عليه من العملات والعمال .
 ج - الخبرة الكافية في شؤون اتمور والكبس والتي تمكنه من القيام
 بالكبس كبسا متقنا يكفل تصريف اتمور في الاسواق التي تصدر اليها .
 د - العلاقات التجارية مع الاسواق الخارجية ووجود وكلاء في تلك
 الاسواق يعتمد عليهم ويرعون تمورهم ومصالحته ويسعون لتصريف تمورهم
 بأحسن الاسعار والذين سيتحركون اسواقا جديدة . وله علاماته التجارية
 الفارقة وهي معروفة في الاسواق الخارجية ولها قيمتها التجارية لدى محلات
 الاستهلاك .

هـ - مركزه التجاري الذي يساعد على تأمين شحن كمية من تموره في
 المدة الاولى أو الثانية الى الاسواق الخارجية ليستفيد من اتمان الارسلات
 الاولى الى الاسواق الموسمية التي عادة تباع بأسعار عالية وهي المدتان الملتان
 بزاحم من اجلهما المكبسون بعضهم بعضا بشتى الطرق والوسائط .

و - واذا لم يكن من التجار الذائع الصيت وليست له علاقات تجارية
 او وكلاء أو علامة فارقة معروفة في الخارج فعلى الاقل يجب ان يكون
 ملاكا وخبراً بالتمور وكبسها وهي الصفات الكافية لان يكبس ويبيع ما يكبسه
 الى الشركات المصدرة التي تشرف على كبسه واذا اقتنعت بجودته اما تضع عليه
 علاماتها الفارقة واما تباعه وعليه علامة المكبس لثقتها بجودته . وعند بيع
 ما يكبسه الى الشركات المصدرة في العراق يقبض المكبس ثمن تموره بعه
 سليمها على ظهر الباخرة في البصرة وحيث ان الكثير من المكبسين كانوا
 يصدرون تمورهم لحسابهم الخاص بغية تثبيت علاماتهم الفارقة في الاسواق
 الخارجية وكان لهم وكلاء لتصريفها وكثرا ما دخلوا في منازعات حقوقية مع
 وكلائهم في لندن نظرا لتلاعب بعض الوكلاء بمقدرات التمور الموجودة لديهم
 في الخارج تحت رحمتهم وكان يزداد تحكم هؤلاء الوكلاء عندما يطلب
 اليهم المصدر أن يدفع سلفة اليه على حساب التمور الموجودة لديهم . وكان

شؤلاً، الوكلاء مسؤولين عن الكوارث التي حلت بكثير من تجار التمور، ورب
 ارسالية لم تريح حسب بل ان المصدر كان يرغب أن يدفع اجور اتلافها وباقى
 حساب الوكيل علاوة على اقيام التمور * وقد كانت اغلب الكوارث التي اصاب
 تجارنا عن يد وكلائهم في انكلترا وهم شركة «جرفور وفرنر» المحدودة
 وشركة اى، سوري، وشركة كوينكيان اخوان المحدودة، وشركة
 حوريش المحدودة، وشركة هاملتن شيلي، وشركة اندرووير، وشركة
 حمص، وشركة هانسم المحدودة، وشركة هوث المحدودة وغيرها من
 الشركات التي تتعاطى تجارة الاثمار والمواد الغذائية *

وعلى اثر هذه الحالة التي زعزعت الاسواق وضععت ثقة المكبسين
 بنتائج تجارتهم وسببت افلاس بعض المكبسين وتوقفت آخرين عن الكبس،
 ولقلة الطلب على التمور في الداخل والخارج ولقلة الايدى التي كانت تتعاطى
 كبسها هبطت الاسعار هبوطاً كبيراً وأصبح المكبس والملاك على المواء الاول
 عاجز عن المكبس والثاني عاجز عن اعمار اراضيه وسد نفقاته وأمور معيشته،
 فدهورت اقيام اراضى النخيل وخرجت بعضها من حوزة اصحابها وان كثيراً
 من بقيتها قد رهنّت أكثر من رهينة واحدة فأخذت الحالة تتردى من سيء الى
 أسوأ مما اضطر الحكومة الى اتخاذ التدابير الناجمة ووضع الانظمة
 والتعليمات لأصلاح الحالة ومعالجة الوضع المتردى * وبعد ان ثبت بأن جمعية
 مكبسى التمور لا تستطيع اصلاح هذا الوضع، كما وان لجنة التمور ايضاً
 فشلت في تحسين الحالة في سنة ١٩٣٩، تقرر ان يعاد النظر في قضية
 التمور من اساسها وابدأت لجنة التمور بجمعية التمور ووضع مرسومها وانظمتها
 ومن جملتها «نظام الاشتغال بكبس التمور وتصديرها رقم (٩١) لسنة ١٩٤٠»،
 ومنه يتضح بأن للمؤهلات اللازمة لكبس التمور وتصديرها بالصناديق هي :-
 أولاً - ان يجاز المكبس من قبل جمعية التمور *

ثانياً - أن يكون طالب الاجازة شخصاً حكيمياً أو محلاً تجارياً أو شخصية لها علاقة سابقة بتجارة التمور أو ملاكاً أو تاجراً حسن السمعة وذا مالية كافية .

ثالثاً - وأن لا تمنح الاجازة لمن صدر في سنتين متواليين تموراً قد أساءت بسمعة التمور العراقية أو غش أو اضر بتجارة التمور أو خالف أحكام مرسوم جمعية التمور أو الانظمة الصادرة بنوعيه .

هذا وقد منع النظام المذكور تصدير التمور المكبوسة بالصناديق أو بالاوعية الكيفية الاخرى الا بأجازة خاصة من جمعية التمور عن كل ارسالية، ثم فوض معاقبة المخالف بسحب اجازته المسنة الممنوحة من اجلها أو عدم تجديدها .

غير انه عند سن مرسوم جمعية التمور رقم (٦) لسنة ١٩٣٩ واعادة تنظيم لجنة التمور في شخص جمعية التمور رأت الحكومة العراقية بأنه مهما كانت التدابير المتخذة لتحسين الكبس والسعي لرفع مستواه سوف لا تثمر في وقت سادت العالم ظروف حزبية انقطعت فيها خطوط المواصلات التجارية وأصبحت الدول غير واثقة من كيانها فحصلت شركة اندرووير في لندن على أخذ احتكار تمور البصرة وشراء جميع التمور الصالحة لكبس الصندوق لمدة معينة ثم بعد تجربة السنة الاولى كلفت هذه الشركة بشراء جميع تمور البصرة الصالحة للكبس بالصناديق وبالاوعية الاخرى بأسعار معينة . وقد منححت الشركة المذكورة بهذا الاحتكار حق كبس وتصدير التمور ، لذلك فانها آلت على نفسها الاستعانة بالمكبسين ، وأخذت توزع عليهم كمية من الصناديق كل حسب مقدراته ومؤهلاته ، على أن يقوم المكبسون بكبسها حسب طلب الشركة ويسلموا لها مكبوساتهم على ظهر الباخرة ، ويستلموا أثمانها في العراق ما خلا نسبة معينة عن عمولة المكبس تبقى موقوفة لحين تفريغ التمور في الموانئ .

الخارجية والكشف عليها ، فإذا وجدت رديئة أو فيها عطب في الكبس فرضت على صاحبها السماحت وحسنت مما تبقى له من العمولة وألا دفعت له عمولته كاملة .

ان استمرار الظروف الحربية وشدة خطورة البحار بالأعمال العدائية كل ذلك أثبت بأن الاحتكار في البصرة نتج الى حد ما اذ بدونه ما أستطاع العراق ان يصدر تموره الى الاسواق الخارجية البعيدة أثناء الحرب لذلك مددت الاتفاقية الاولى ثم جددت ثلاث مرات وكانت الاخيرة نافذة المفعول لغاية يوم ١٣-٨-٩٥٢ .

وبهذه المناسبة نذكر بأنه بناء على وجود الاحتكار في كبس وتصريف تمور البصرة ولأن المكبس كان يقوم الآن بشراء واستلام التمور من الملاكين نيابة عن الشركة المحكرة ويكسبها لحساب شركة الاحتكار فقد نتج عن هذه الطريقة حالات في كبس التمور لم يكن لكبس وتجارة التمور عهد بها وهي :
أولاً - بدلا من أن يصدر المكبس تموره لحسابه أصبح يسلمها الى الشركة في البصرة على ظهر الباخرة .

ثانياً - أقطعت بهذه الطريقة علاقات التجار والمصدرين والمكبسين التجارية مع الاسواق الخارجية . وقد رأينا اليوم نتائجها الوخيمة حيث ضاعت على التجار العراقيين الخبرة التي اكتسبوها فيما مضى .

ثالثاً - أصبحت اجازة الكبس منوطة بالمحتكر هاندر ووير سابقاً والعراقية اليوم ، فإذا لم يوافق المحتكر على تشغيل مكبس في كبس التمور لا تتمكن الجمعية من ارغامه على ذلك وإذا ارغم فإنه يوسع تخفيض كمية صناديق ذلك المكبس الى درجة لا يستفيد من الكبس لقلتها .

رابعاً - بدلا من أن تعرض التمور بعلامات المكبسين التجارية الفارقة على الاسواق الخارجية أصبحت جميع التمور تعرض على المحتكر وأضحى

التجار لا يهتمون بعلاواتهم الفارقة كثيراً سوى أنهم كانوا يقومون بالكبس لشركة الاحتكار التي أقصرت على نوعين فقط وهي الممتاز والمعدل الجيد .

المكابس - كلمة خاصة واستدراك التطور التاريخي :

لكل مكبس مجاز الحق يفتح أى عدد يحتاجه من المكابس الوقية أو الثابتة حسب حاجته وكميته من الصناديق ، على ان تستوفى المكابس التى يفتحها الشروط الصحية المنصوص عليها فى قانون الوقاية الصحية العامة رقم (٦) لسنة ١٩٢٩ والانظمة والتعليمات الصادرة بموجبه . ومنذ سنة ١٩٢٨ وجهت الحكومة عنايتها الخاصة الى المكابس وأصدرت بموجب الفقرة (٦) من المادة الثانية من قانون الوقاية الصحية العامة بيان مراكز كبس التمور فى لواء البصرة : الصادر من مديرية الصحة العامة بتاريخ ٢٠ مارس سنة ١٩٢٨ ، ثم ألغى وأصدر « نظام مكابس النمر (الجرادينغ) رقم (٤) لسنة ١٩٣١ . وألحق بهذا النظام بجملة تعليمات وضعتها مديرية الصحة العامة وجميع هذه التشريعات كانت من أجل تأمين كبس التمور بصورة صحية ونظافة المكابس وتأمين صحة العمال وتلقيحهم ضد الجدري وجميع الامراض السارية وتعيين مفتشين وممرضات وموظفين صحيين بهيئات سيارة تقسم منطقة الكبس ما بينهم لاجل التجوال بين المكابس ، واسعاف مرضاه من العمال بالمعالجات الأولية ، والتأكد من نظافتهم ونظافة المكابس وراحة مساكنهم ، ونقاوة مياه شربهم الى غير ذلك من أمور نظافة المكابس وصحة العمال * وكانت قبل الحرب تحتم الاخيرة انظمة الوقاية الصحية على تجهيز العمال باللبسة خاصة وتغطية التمور واشتغالها فى غرابيل معدنية مثبتة على مصطبات خشبية مرتفعة عن الارض بحيث لا يمس التمر الارض غير ان وقوع الحرب الاخيرة ، وقلة المواد الانشائية والخشبية والاقمشة ، أخرت تقدم المكابس فى هذا المضمار وأصبحنا لانرى فيها شيئاً من المصطبات والغرابيل والالبسة الا ما بقى لدى المكبسين من فضلات

السنين السابقة وأغلبها بالية تحتاج الى تجديد وترميم • ويلاحظ بأن دوائس الصحة قبل نحو ربع قرن كانت تساهل في أمر المصطبات المراسل والالبسة ولكنها تشدد في النظافة ومراقبة صحة العمال بلا هوادة ولم تسمح لغير العمال الملقحين والصحيحي الأبدان من دخول المكبس • وفي ١٩٥٥ صُنفت مكابس التمور في البصرة الى ثلاث درجات وهي :-

١ - المكابس الموقفة :

وتشيد في مناطق النخيل قريبة من البساتين التي تنتج التمور لسهولة استلام التمور من الملاكين وهي عبارة عن قطعة من اراضي النخيل تتراوح مساحتها بين الجريين أو الثلاثة واقعة على نهر كبير يسهل وصول السفن والقوارب اليه • تؤجر القطعة الى المكبس بأجرة موسمية تتراوح بين ٥٠ - ١٠٠ دينار حسب اهمية الموقع وجودة تمور المنطقة ، وتسور هذه القطعة بسياج من القصب ، ثم يشيد في اطرافها من داخل السياج سياط على طول جدران السياج حيث يجري العمل في فيها ويشيد فيها عدة غرف كدائرة الكاتب ومسكنه ومخزن للورق والخشب والمصابيح الى غير ذلك • وجميع هذه الابنية تبنى من القصب وحصران القصب والجندل • وحيث ان مدة الكبس في هذه المكابس الموقفة تنتهي في نهاية شهر تشرين الثاني قبل هطول الامطار ولأن شكل انشاء هذه المكابس لا يقي التمور من الامطار والاوحوال ولا يقي العمال منها ومن البرد ، لذلك يضطر المكبسون الى الاشتغال ليلا ونهاراً في مدة الكبس حتى ما بعد منتصف الليل وتزود المكابس اما بتأسيسات كهربائية موقفة واما بمصابيح تشغيل بالبنزين ليتمكن العمال مواصلة عملهم ليلا •

وقد بلغ عدد المكابس الموقفة في الفترة بين سنة ١٩٤٧ و ١٩٥٤ زهاء سبعة وسبعين مكسباً موقفاً من جملة ١٢٦ مكسباً وجميعها مشيدة على الشكل

السالف يانه آنفاً وتتغير مواقع هذه المكابس غالباً حسب رغبة المكبس ويجرى كشفها سنوياً كلما طلب فتحها • غير انه بالنظر للقبود الصحية فإنه قد يمنع أحياناً فتح مكابس موقفة في مناطق البلديات •

ب - المكابس الدائمة :

وتشيد في مختلف المناطق بالحجر وتسقف بالأخشاب أو الحديد وتبسط أرضها ويجعل لها مجارى ، لاجل غسلها وتصريف المياه القذرة والأوساخ وتبنى فيها غرف كافية لإدارة العمل وخزن المواد والتسود وإزاولين لاجل اشتغال العمال وجميع هذه الأماكن واقية ضد الأمطار والأحوال والبرد بحيث يستطيع العمال الاشتغال فيها اثناء الشتاء بينما تستمر المراقبة الصحية لها طيلة مدة اشتغالها • وقد بلغ عددها (١٩٤٧-١٩٥٤) ٣٧ مكسباً دائماً منها ما يقع ضمن مناطق البلدية ومنها في خارجها ، وهذه مواقعها :- كوت السيد - الصالحية - العجراوية - الثنومة - كردلان - المعامر - الكباسي - أبو مغيرة - الصنكر - الحمزة - حمدان - مهيجران - محولة الزهير - البراضية - الماجدية - كرمة علي - مدير - رباط الكبير - العشار - شازع دينار - العشار رباط الصغير - العشار - الخندوق - العشار ، الخورة - البصرة - محلة البلوش • وفي كل سنة تحصل زيادة في عدد هذه المكابس وذلك لان كلفة تشييد المكابس الموقفة خسارة على الكبس لا يستفاد منها بينما المكابس الدائمة اقتصادية أكثر وان كانت كلفتها باهظة ، غير انه اذا اخذنا بنظر الاعتبار كلفة الحصران والقصب التي يبنى بها المكبس الموقت ودور العمال في كل سنة • وتتلغ ويشتري غيرها في كل سنة ثم كلفة بنائها واجرة الارض والخب • جميعها مصاريف • تستهلك سنوياً بينما المكبس الدائم^(١) يبقى ملكاً للمكبس

(١) حسب احصاء ١٩٥٥ بلغ عدد المكبسين ٧٨ وعدد المكابس ١١٠ •

لشركات النمين يستفيد منه بكبس تموره ويؤجره عند الحاجة باجرة باهضة
تراوح بين ١٥٠ و ٣٠٠ دينار حسب قرب الكبس وبعده * لذلك يلاحظ
بأن المكابس الدائمة في زيادة مستمرة ، ونية المكبيين متجهة الى بنائها كلها
تسمرت لهم المواد الانشائية .

المكابس الدائمة الثابتة (قبل ١٩٥٧) :

ويقدر عددها بالاثني عشر مكسبا موزعة ، منها مكيسان لشركة هلس
اخوان في كوت السيد ، ومكبس واحد للشيخ عبدالقادر باش اعيان في
الصالحية ومكبس لشركة الخليج التجارية في نهر حسن في الكباسي ، ومكبس
لشركة الافريقية في حمدان ، ومكبس لفرثك ضايغ ، ومكبس
لشركة اندرووير ، ومكبس لشركة اصفر في رباط الكبير ، ومكبس لشركة
مارين اخوان في الصوفية . ومكبس ليعقوب بولص في رباط الصغير ، ومكبس
لشركة سيمون غريبيان المحدودة في الخندق ، ومكبس لمجيد سلومي في
الخورة . وهذه المكابس انظم بكثير من المكابس الدائمة ، وهي التي كانت
تزود بالمصطبات والملابس وكانت تعتبر مكابس نموذجية ويحق لها الاشتغال
الى امد غير محدود باعتبار ان كبس السيلوفين يجري فيها ، وهو من انواع
الكبس الذي يستغرق وقتا طويلا ويتفرغ اليه المكبس بعد الانتهاء من الكبس
العادي . وجميع هذه المكابس ملك الى المكبيين الذين يشغلونها ومشيدة قبل
الحرب الاخيرة ما خلا مكبس مجيد سلومي في الخورة الذي أصبح ثابتا
وشيد خلال وضع الستوات الاخيرة .

ملاحظات عامة عن الكبس :

مما يؤسف له ان جمعية التمور حديثة نسبة الى التمور وتجارتهما
المقدمة العهد ولا توجد لديها سجلات تبين تاريخ هذه التجارة وانواع التمور

واصفها كما كانت تصدر الى الاسواق الخارجية • وقد بذل المسمى كثيرا للوقوف على تبة تاريخه من سجلات الشركات القديمة ولكن صعوبة تحري سجلات هذه الشركات لم تشجع على مواصلة هذه الدراسة لذا من يوسف له جدا بأن تاريخ تجارة التمور القديم سيندرس مع الوقت ولا تظهر معلية بمستسكات قاطعة وتبقى لدينا كما هو حاصل الآن بالأحاديث المنقولة على السن الخبراء والاستنتاجات المنطقية والتف الشاردة من المعلومات هنا وهناك • ومن التجزى الذى أجرى فى البصرة ظهر بأن شركة هلس اخوان قد تأسست فى البصرة فى سنة ١٨٨٨ • ومن تأسيسها كانت تتعاطى تجارة كبس وتصدير التمور فى الصناديق ، مما يؤيد صحة الخبر القائل بأن تجارة التمور بالصناديق قد مضى عليها أكثر من سبعين سنة ، منذ ان أسست ، مع الاقطار الاجنبية •

وبالنسبة للتمور التجارية للانواع الرئيسية الثلاث وهى الحلاوى والساير والخضراوى ، كانت أسواق امريكا حتى سنة ١٩١٤ لا تعرف غير الحلاوى ، وفى تلك السنة كبس وصدر لها ١٠٠٠٠ صندوق من تمور الساير والخضراوى ومنذ تلك السنة ثبت التزايد فى امريكا غير انها لم تمل قط الى الخضراوى ؟ وقلة الطلب على الخضراوى وغلاء اعماره نسبة الى بقية التمور فى ذلك العهد وقلة منتوجه لم يشجع التجار ان يصدروه الى امريكا بعد تجربة سنة ١٩١٤ من قبل شركة سيمون غريبيان وأتتياس •

وفى سنة ١٩٢٤ كبس تيودور جيوكولاس ٣٠٠٠ صندوق حلاوى مفضق وصدرها الى امريكا فكانت عليه رغبة خاصة وصعد هذا النوع فى وجه ذلك السوق وفى السنة التالية «١٩٢٥» كان معظم المكسب لاسواق امريكا قد استعدوا لهذا النوع من الكبس ومن جعلتهم شركة هلس اخوان اذ صدروا فى تلك السنة ٤٧٨٨٥٩ صندوقا و٢٥٪ منها كانت مفضقة •

وقد كان الكبس القديم بالصندوق مغلفاً بورق الشمع الأبيض الحليبي اللون وكان الصندوق الحالي وزنته ٧٠ ليرة يكبس صفاً قطعة واحدة دون أن يتخلله ورق الشمع كما يجري الآن . وفي سنة ١٩٣٢ كبس تيدودور جيوكولاس الصندوق الحالي بقسمين كل قسم مغلف على حدة وقد عرف الكبس بأربعة وستة أقسام في سنة ١٩٤٠ .

أما كبس السيلوفين التجاري فقد ابتداء به محل « عبدالرزاق طه العمر » في ١٩٣٦ وصدره الى استراليا وانكلترا وقد كان معروفاً في العراق قبل ذلك بكثير ولكنه لم يصدر بمقياس تجاري .

كما وان الكبس بالكارتون كان معروفاً منذ نحو خمسين سنة ولكنه لم يكن تجارياً . ولا يفوتنا ان نذكر بأن الطلب في القديم كان على انصاف الصناديق وكانت لها تجارة رابحة في جميع الممالك . وقد عرفتها الاسواق منذ سنة ١٩٢٥ بواسطة شركة هلس اخوان كما سلف الذكر .

وادرج فيما يلي انواع الكبس المعروفة في البصرة قبل ١٩٥٢ :-

١ - الجيجاب والبريم :

تفلي هذه التمور وهي في حالة الخلال وتنتشر تحت السماء في ليالى الندى ومغطاة بحصيرة واحدة حتى تجف ثم تعبأ بالكياس التي زنتها ٧٥ كيلو ويجري ذلك في جواخين البساتين واسواقها الهند فقط .

ب - الديري :

ان تمور الديري جسيبة نوعاً ما لذا فانها لا تكبس بل تعبأ في خصافات زنتها ٣٠ حقة و ٢٧٥٥ حقة استانة وتجري تعبئتها في الجواخين . أما اسواقها فهي بعض موانئ الخليج والبحر الاحمر والهند ويصدر منها زهاء ٢٠٠٠ طن سنوياً وما تبقى ٢٠٠٠ طن أخرى تستهلك في لوائي العمارة

والكوت ولا تستلم منه شركة الاحتكار شيء لعدم وجود طلب عليه من الخارج .

ج - زهدى البصرة :

ويكبس في الخصاف المعروف بالانصيفى - أى نصف من - وتزن خصافته ٣٠ او ٢٧.٥ أقة استانة ويصدر الى الهند فى ابتداء الموسم وحيث انه بشرة الموسم وأول التمور المصدرة الى الهند فانه عادة يباع بأسعار جيدة . ويجرى كبسه فى الجواخين ويشترى وكان يصدر مباشرة دون ان يترك المجال لعرضه على شركة اندرووير محتكرة تمور البصرة «حتى ١٩٥٢» وكانت تستوفى عمولتها عليه دون ان تستلم منه شيئاً .

د - الحلاوى والسايز والخضراوى : (قبل ١٩٥٢)

وتكبس بالأشكال التالية ، أدرجها حسب قدميتها :

الجبس - تنظف التمور من عنوقها ومن الغبار العالق بها وتبخر ثم يسأل بها الصندوق الاعتيادى ويضغط عليه ضغطاً خفيفاً بحيث تبقى التمور رخوة يمكن حلها عن بعضها دون التصاقها ويكون الصندوق مبطناً من الداخل بورق المشمع . ويوزن هذا الصندوق ٥٠ ليبرة . لا يوجد عليه طلب الآن لقله الكمية التى يسعها الصندوق من جهة ولوجود النواة فيه غير انه يكبس من الحلاوى زهاء الالفى صندوق سنوياً تصدر الى الولايات المتحدة الامريكية بطلب خاص من المعامل التى تشتغل فى اعادة كبس التمور هناك وطلبها بمواد سكرية ومزخرفة . وقد قيل بأن هذا النوع كان أول أنواع الكبس قبل أن تبدى مكابس البصرة التمور فردة فردة ولكن لم يعثر على سجل يبين تصدير هذا النوع من الكبس منذ سنة ١٩٠٦ فإذا كان هذا النوع معروفاً قديماً لابد وان كانت له أسواق قبل هذا التاريخ .

منظر لمتادريق مكتوبة بالعمود وهي جاهرة للخرن والتمديد



الكبس الاعتيادى : (قبل ١٩٥٠)

يظن الصندوق بورق المشمع من الداخل ثم تنظف الثمور من عندها ومن الخارج ، وتصف فردة فردة بدون تشويق ويضغط مرتين ضغطاً جيداً الأولى عند وصول العاملة الى منتصفه والثانية بعد انجاز كبسه • ويزن هذا الصندوق ٧٠ ليبرة • ويعتبر هذا النوع تطوراً وتحسناً فى الكبس على طريقة « الحيس » السالف بيائها •

انصاف صندوق الكبس الاعتيادى : (قبل ١٩٥٠)

وهو نفس طريقة الكبس بالصف الكامل وكانت له تجارة زاخرة ما قبل سنوات ١٩١٤-١٩١٨ ولكنها تدهورت وتبدلت بعدها وبعد كساد سنوات ١٩٢٢-١٩٢٤ ولان كلفته أكثر من الصندوق الكامل وزن ٣٥ ليبرة •

الكبس الاعتيادى المفشق : (قبل ١٩٥٠)

وهو لا يختلف عن الكبس الاعتيادى سوى ان ثمره مفشقة •

الكبس النصفى : (قبل ١٩٥٠)

وهو لا يختلف عن الكبس الاعتيادى المفشق سوى أنه عند اكمال كبس نصفه يغلف النصف التحتانى بورق المشمع ويضغط ثم يكبس النصف الفوقانى بورق المشمع منفردا بحيث يكون كل نصف مطلقاً لوحده ومنفرداً عن النصف الثانى ويزن النصفان ٧٠ ليبرة •

الكبس الربعى : (قبل ١٩٥٠)

وهو ايضا لا يختلف عن الكبس الاعتيادى المفشق غير انه بعد ان يظن الصندوق بالورق يكبس رבעه وبفرش عليه ورقتان ثم الربع الثانى وتفرش عليه ورقتان ثم الربع الثالث وتفرش عليه ورقة واحدة عند فتح الصندوق يكون كل ربع له ورقة تعزله عن الربع الذى فوقه والربع الذى تحته • ويزن هذا الكبس ايضا ٧٠ ليبرة •

الكبس السادس :

وهو مشابه للكبس النصفى والرابع سوى انه يقد يطين الصندوق باورق المشمع تضع العملة ورقة عامودية تحت الصفين الاولين وهكذا تقف ورقة تحجز بين كل صفين حتى انجاز كبس الصندوق • والغاية من هذا النوع هو عند فتح الصندوق يستطيع الانسان حل كل سدس عن الآخر بسهولة ويتطلب هكذا الكبس انتقاء ثمر خشنة طويلة بحيث كل اثني عشر فردة طول الصندوق لتسهيل قسمتها كل صفين سدس •

كبس الكارتون :

كانت قبل الحرب تستورد كميات كبيرة من علب الكارتون زنة الواحدة ليرة واحدة بعلامات مختلفة تطبع اشكالها حسب طلب التجار وعلاماتهم الفارقة • ولكن الاحتكار حتى ١٩٥٢ قد قضى على هذا الكبس بسبب قلة مواد التغليف ولان المحتكر كان يحتاج الى ثمر مكبوسة بالصاديق لمقصد اعاشة المالك الجائعة بعد الحرب الاخيرة وكان لا يهتم بالكبس الجذاب • وكان كبس الكارتون فيما مضى على انواعه معروفا منذ خمسين سنة ويعتبر اول نوع من الكبس المحسن والجذاب ولم تنجح تجارته في السابق نظرا لقلّة الضغط المستعمل في كبسه وكانت تسرب اليه الحشرات وخاصة السوسة • ولم يزل لدى بعض الشركات مئات الالوف من علب الكارتون من فصلات الكبس السابق •

الكبس بالسيلوفين :

تكبس الثمر بالسيلوفين بأشكال متعددة منها الاعتيادي ويكون مكعبات تتراوح أوزانها حسب رغبة الأسواق ومنها ما يحشى بالجوز واللوز أو تثرم مع الثمر وتصب بقوالب صغيرة وتغلف بورق السيلوفين أو ما يحشى بالجوز واللوز وتغلف كل فردة منفردة ومنها المشكرة وهي الثمر المحشوة بالجوز

أو اللوز ثم تطلى بالقهوة أو الشكر السائل وتصف بعلب صغيرة .
وهناك نوع من كبس السيلوفين أمتاز به محل شركة مارين اخوان ،
يطلق عليه حلوى التمر ، وطريقة كبسه هي بعد أن يفشق التمر ويحشى
بالجوز أو اللوز في وعاء معدني في فرن حرارته ١٥٠ فهرنهايت لمدة ١٥
دقيقة ثم يخرج من الفرن ويرش بسائل مركب من الفانيلا وعطور خفيفة
أخرى ويكبس وهو حار في أكياس مكمبة من ورق جذاب ومبطنة بورق
المشمع ويعلب في علب أو صناديق حسب الرغبة . ومن هذا النوع من الكبس
ما يكبس في أنابيب (لول) مدودة مستطيلة من الورق الجذاب يظهر التمر
كأنه شوكلاته مستوردة من افخر معامل الشوكوته العالمية .

الكبس بالصفائح :

وهناك طلبات خاصة للكبس بالصفائح خاصة للإستهلاك الداخلي
ولسوريا ولبنان لأن معظم البلاد العربية تعتبر التمور المكبوسة بالصفائح
النظيفة أجود من التمور المكبوسة بالصناديق أو بالخصاف لعدم تمكن
الحشرات من الوصول الى داخلية الصفائح . ومن التمور التجارية التي
تكبس بالصفائح السائر والحلاوى أما الأشكال الأخرى وهي الخضراوى
والبرحى والادكال فهي تقدم هدايا ومنها ما يعسل ويرش بين طبقاتها السمس
أو البطنج .

تفسيق التمور :

لما كانت رتبة نواة التمر تتراوح بين ١٣ ونصف الى ١٨ ٪ من الثمرة فقد
اتجهت تجارة التمور الى تصدير التمور مفشقة لانها تتمكن من تصدير اكبر
كمية من التمور ولا تكلف بدفع أجور الشحن على هذه النسبة من النواة
التي لا فائدة لها الى المستهلك الاجنبى وقد آتخص العمال بالتفسيق غير انه
لقلة العمال يجرى الآن توزيع التمور على البيوت خارج المكبس وتفشق في



اجهزة تغليف علب التمر بالسيلوفين في احد الكابيس المدرسية
التابعة لمصلحة التمر العراقية

اسيوت تم نقل الى المكبس وتسلم التمور التي تفشق بهذه الطريقة الى العمال بالوزن وتسلم منهم مع النواة واعثق • وحيث ان التفشيق في المكبس يجري تحت الرقابة فلا يسمح للعمال بتفشيق التمور بأضراسهم ولكن التفشيق الذي يجري في دور السكنى من قبل القرويين لا يعلم كيف يجري وربما كان أغلبه يفسق بالأضراس لذا فان جمعية التمور قد حثت بعض المصانع بالسعي لاختراع آلة تستخرج نواة التمر بسرعة والتجارب تجري الآن في سويسرا لايجاد مثل هذه الآلة • وبالفعل قد استحدثت هذه الآلة •

٤ - استلام التمور في المكبس : (قبل ١٩٥٢)

حسب اتفاقيات الاحتكار تعرض التمور من قبل الملاكين على شركة الاحتكار لاستلامها ودفع أثمانها ولما كان المكسبون يقومون بالمكبس لشركة الاحتكار فان المكبس يعتبر وكيلاً للشركة ويستلم التمور نيابة عن الشركة ويعطى الملاك وصلاً بها على ان يدفع الثمن الى الملاك خلال واحد وعشرين يوماً من قبل المكبس أو من قبل الشركة حسب الاتفاق الموجود بين الشركة وبين المكبس • والقاعدة الجارية في استلام التمور هي كما يلي :

قبل ابتداء الموسم يتفق المكبس مع عدد من الملاكين على تسليم تمورهم اليه ويعطى مبالغ من السلفة الى من يحتاجها منهم على أن يكون السعر حسب السعر المقرر في الاتفاقية وعند استلام المكبس الصناديق من شركة الاحتكار يعطى حاجة كل مالك منها حسب كمية التمور المتناول عليها بأعتبر أربعة صناديق لكل من • وبعد « جذاذ » التمور وتنقيتها في الجواخين من الخايس والحشف والرطب تبعاً رطوبة في الصناديق الفارغة وتنسج في القوارب وترسل الى المكبس وهناك تفشق وتكبس بالصندوق •

وأحياناً تكون التمور يابسة وتحتاج الى تليين فتفرغ من صناديقها وتكبس بشكل « روطة » كبيرة على ارتفاع متر واحد بعد ان يفرش تحتها

السعف والحصران وتغطي بالحصران والمشمع خشبية من الأمطار وتبقى التمور في هذه « الروطة » صالحة للاستعمال بعد شهر أو شهرين • وبعض هذه « الروط » ترش بالماء اذا كان التمر ناشفاً جداً مثل أبي خشم والحلاوي • ولكن المكبس حذر من هذا الرش لئلا يكون ماؤه زائداً وحيث أنه يجرى عزل التمور قبل كبسها قد تفضل كمية من تمور الفلة بنتيجة العزل لا تصلح للمكبس في الصناديق فتباع هذه مكبوسة بالخصاف الى الداخل لحساب المكبس بسعر يتراوح بين الثمانية والخمسة عشر دينار حسب الطلب في الداخل وكثرة وقلة التمور في البصرة •

ويسعى بعض المكبيين الى شراء التمور بأسعار أقل من اسعار الاتفاق كما ويسعون الى اخذ المساحات بالوزن وذلك عندما تكون أسعار التمور منخفضة أو لا توجد لدى المحكر صناديق أو عندما يمنع التصدير التجاري بالخصاف فلا يستطيع الملاك من تصريف تموره على غير المكبس •

فالجمعية تبذل أقصى الجهود لمنع مثل هذه المساحات بالثمن أو الكمية على أن يراجعها الملاك بشكواه • غير ان الجمعية تعلم بأن عدداً كبيراً من صغار الملاكين يبيعون تمورهم الى المكبيين بأسعار واطنة ويعطون مساحات بالوزن ولا يراجعون الجمعية بذلك لانهم بحاجة الى دراهم ولأن التخفيض في الاسعار والكمية يجرى حسب اتفاق بينهم وبين المكبيين وبموافقتهم التامة •

٥ - العمال : (قبل ١٩٥٢)

ان طريقة استخدام العمال في المكابس موضحة في نظام عمال مكابس التمور التمور وذلك بأن يتفق المكبس مع رئيس عمال واحد أو أكثر حسب مقدرة رئيس العمال على جلب عدد معين من النساء العاملات في تفشيق وصف التمور ، ويرافقهن عدد مناسب من الرجال لاجل الاشغال الشريفة كتنقل

وتفريغ الثمور الواردة من البساتين وشحن الثمور في السفن لاجل نقلها الى البواخر + ويستلم رئيس العمال في شهر كانون الثاني من كل سنة مبلغاً من الدراهم سلفة لحساب تسليف العمال وتأمين العدد اللازم منهم للاشتغال خلال الموسم القادم في المكبس + وتدفع السلفة الى رئيس العمال عادة بثلاثة أقساط منها الاول عند تنظيم المقولة في كانون الثاني والقسط الثاني في شهر مايس والقسط الثالث عند نزول العمال الى المكبس + وبعد حضور العمال الى المكبس يطلب رئيس العمال مبالغ من الثمور من المكبس بفصد اعة العمال تصاف هذه المبالغ الى السلفة الممنوحة له + وفي نهاية العمل يجتمع رئيس العمال بطاقات العمل الموجودة لدى العاملات ويقدمها الى المكبس فيدفع المكبس اثمانها حسب تعريفه اسعار جمعية الثمور المقررة سنوياً + وقضيه العمال وتأمين العدد الكافي منهم لحاجة المكبس أصبحت من القضايا المعقدة التي تحتاج الى الحل السريع + اذ لا يوجد اليوم رئيس عمال يستطيع جلب العدد المتفق عليه من العمال لان المكبس يدفع بين الاربعة والثمانية دنانير عن كل عاملة كسلفة بينما نجد رئيس العمال يدفع بين العشرة والثمانية عشر دينار على كل امرأة « صافوفة » + واذا فرضنا ان رئيس عمال استلم ٥٠٠ دينار من المكبس لتسليفها الى مائة امرأة ولا يستطيع ان يسلف أكثر من ثلاثين امرأة ببلغ ٣٠٠ دينار منهم النشيطة بسلفة كبيرة والضعيفة في المكبس بسلفة لا تتجاوز الاربعة دنانير ، وما تبقى من السلفة يقيه لنفسه لسد نفقات تنقله والأجور لكاتبه مقاولات العاملات ومعيشته ، وعند استلام القسط الثاني من السلفة في شهر مايس يدفع القسم الباقي من المبلغ المتفق عليه مع العاملة لها وما تبقى من السلفة التي يستلمها يقيه لسد حاجاته ونفقاته الشخصية ، والقسط الثالث ينفق قسم منه على أجور نقل العمال الى البصرة والى المكبس + واغلب رؤساء العمال يتصرفون بما لا يقل عن ثلث السلفة لشخصهم وأحسنهم

لا يستطيع ان يجلب نصف العدد المتفق عليه من العمال . لذلك فان جميع رؤساء العمال عند انتهاء العمل لا يوفون السلفة الممنوحة لهم وتجدد هذه البقاي سنويا وتتراكم بذمة رئيس العمال في مقاولته الجديدة بحيث يتضخم مبلغ السلفة الجديدة بحيث يتضخم مبلغ السلفة في المقاولة الجديدة . والحقيقة هي ان البقايا المدورة اعتبرت جزءا من السلفة الجديدة وهكذا تكون بقايا السنة الثانية المدورة على السنة الثالثة ضعف بقايا السنة الاولى .

ولقد التجأ بعض المكبسين الى المحاكم لاستحصال البقايا من رؤساء العمال ولكن حالة رئيس العمال عند ظهوره امام المحاكم لا تشجع الحاكم على الزام رئيس العمال بدفع المبلغ المحكوم به مرة واحدة ولا يوجد لديه ما يمكن حجزه وليس له مورد دائمي لتسيط المبلغ عليه وهكذا يضطر الحاكم الى تسيط المبلغ باقساط شهرية تراوح بين الربع دينار والدينار واذا حكم على رئيس العمال فانه لا يعقد مقاولة مع أى مكبس كان خشية من حجز أجوره بل يتقدم ابن أو أخ له تجرى المقاولة معه بكفاله أو بدونها .

وهكذا اصبح المكبسون موثلا لرؤساء العمال وغدا المكبس مجسالا لهم لاستلام مبالغ لقاء جلب العمال وهم لا يجلبون اكثر من نصف العدد المقبول عليه .

ادارة المكبس : (قبل ١٩٥٢)

لكل مكبس كتب أول مسؤول في مكبسه ويجاز من طبابة الوقاية الصحية ويكون مسؤولا امام دوائر الصحة عن طريق الانظمة والتعليمات في المكبس . والكاتب مسؤول بتسجيل العمال الموجودين في المكبس يوميا ، ويمسك سجلا خاصا بدوامهم وبأشتاتهم ويمسك الكاتب ايضا سجلات اخرى تبين مقدار ما استلمه من الصناديق الفارغة وما سلم منها الى الملاكين لجلب التمور فيها وكميات التمور التي استلمها من الملاكين وانواعها وما كبس من

كل نوع واشكال كبسه وما يشحنه الى البواخر وتحفظ هذه السجلات في المكبس للإطلاع عليها عند الكشف والحاجة .

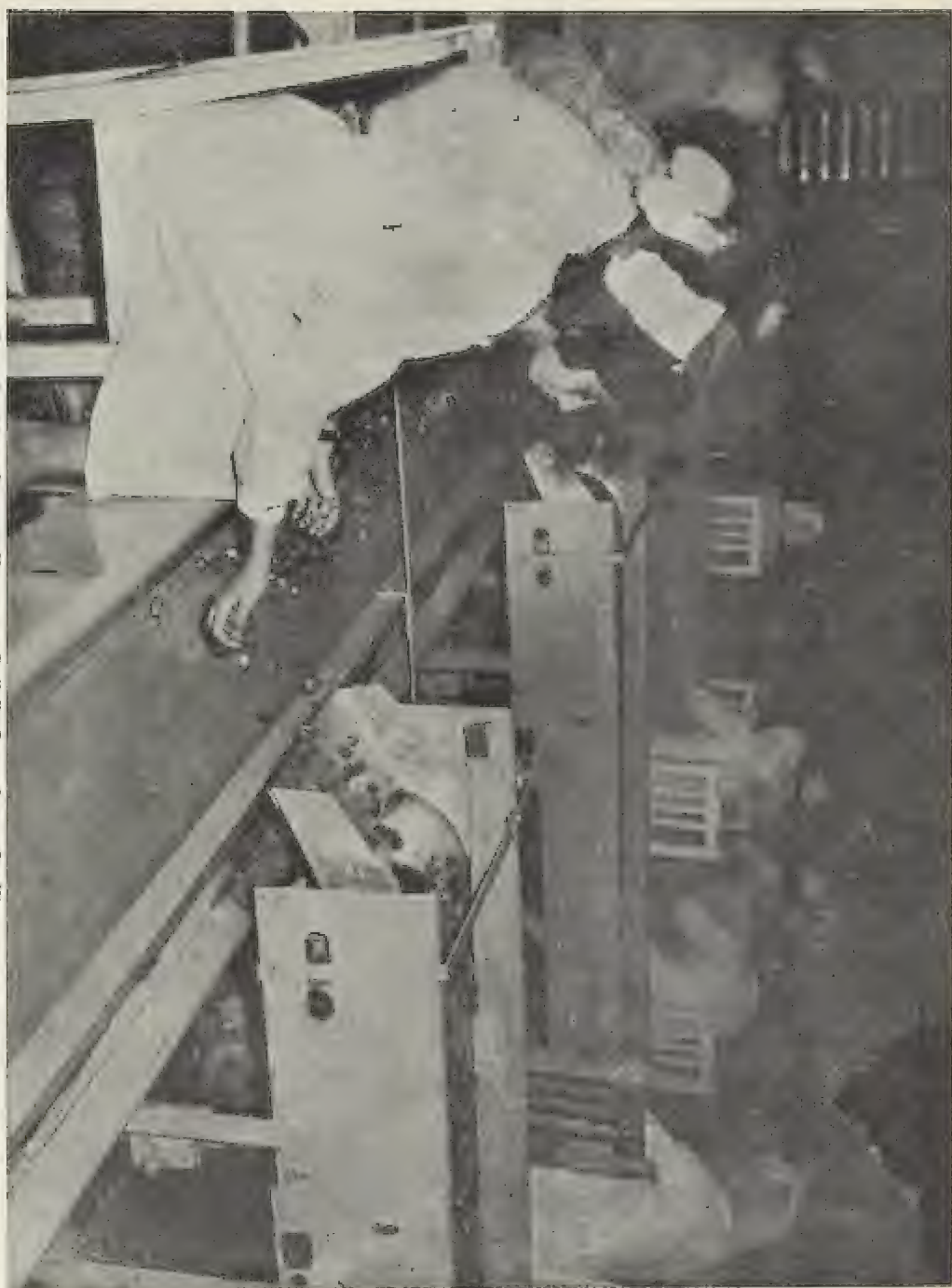
أما في مخيم العمال فان رئيس العمال مسؤول تجارة الكاتب الاول وتجارة دوائر الصحة عن المخالفات التي تقع فيه .

المكبس النموذجي ومكابس التمور :

ان المكبس النموذجي الحديث يهتم بكثير من الأمور * وان أهم عمليات المكبس اليوم هي عملية تفصيم التمور .

ويمكن القول بأن تفصيم التمور (استخراج النواة) أمر حديث العهد في صناعة كبس التمور العراقية وقد ادخل في هذه الصناعة العراقية في سنة ١٩٢٤ من قبل شركة مارين اخوان وكانت تجربتهم الاولى بثلاثة آلاف صندوق ارسلوها على حسابهم الخاص الى بريطانيا كما اسلفنا وحصل عليها اقبال كبير بحيث ازداد الطلب عليها في السنين التالية * وفي سنة ١٩٣١ ازداد الطلب على التمور المفصمة من جميع الاسواق بحيث قام المكبسون الامريكسون بالتمرين على امكانية اختراع ماكينة لتفصيم التمور بها بدلا من الاعمال اليدوية * ولم تقطع اعمال التجارى وطيلة العشرين سنة الماضية ولكن لم ينجح احد المكبسين في العراق بالتمور على ضالته وبات جميع مساعي الشركات الكبرى التي تكبس التمور بالفشل رغم المبالغ الطائلة التي انفقوا في سبيل اختراع ماكينة لتفصيم التمور *

وفي سنة ١٩٥١ قامت شركة المانية بالتجارب على التمور العراقية وطلبت الى الجمعية ان تزودها بكمية من التمور لتجرب تجاربها في اختراع الماكينة وفي سنة ١٩٥٣ شحنت هذه الشركة ماكنتين الى العراق - احدهما كميرة والثانية صغيرة وقد تبين من اختبارهما بانهما غير عمليتين ولا يمكن استثمارهما



جهاز التصنيف والتفقيف في أحد المكاتب الحديثة التابعة
لصحة التمريض في أحد المكاتب الحديثة التابعة

تجاريا لذلك اعيدتا الى المانيا مع تقرير مسهب يبين العيوب الموجودة فيها .
وفي سنة ١٩٥١ قام السيد سيريل بير اصغر ببعض التجارب وصنع
ثلاث مكائن اولية احدهما تدار باليد ، والمآكتان الاخران تداران بالكهرباء
وفيها من التسهيلات ما يمكن تفصيم الثمر . ولكن العمل فيها ظهر بأنسه
غير تجارى وليس سالما تماما من العيوب . ثم ادخلت بعض التحسينات على آخر
ما وضع فى هذا الشأن وشحن النموذج الى استراليا . غير ان المهندس الذى
كان سيعي هذا النموذج توفي على الاثر . فاعيدت ماكينته الى العراق والان
ينوى السيد سيريل شحن ماكينة الى سويسرا لدرسها وتوسيعها وتعديل بعض
اجزائها . وقد نجحت التجربة جزئيا .

من هذا يستدل بأننا لم نحصل على ماكينة تفصيم الثمر . وان التفصيم
يجرى بالسكاكين بواسطة العمال يدويا .

وقد استطاع امرىكى يدعى المستر « ايوت » ان يخترع ماكينة تفصيم
الثمر - وهى ماكينة جيدة جدا ولكنه لا يبيع اختراعه بل يؤجره لقاء سنة أو
سنتين عن تفصيم كل ليرة من الثمر وقد استوردت الشركة الافريقية هذه
السنة (١٩٥٥) ست ماكينات من هذا النوع وفيما يلى عنوان الشركة التى
صنعت هذه الماكينة :-

The W. H. Marvin Co, Urbana, Ohio, U. S. A.

واسم الماكينة Date Pitter-Model 49A

كما ويقال بأن شركة هلس اخوان استأجرت فى سنة ١٩٥٣ من اليوت اثنتي
عشرة ماكينة استخدمتها فى تفصيم ثمرها المستوردة من العراق فى مكابسها
فى امريكا ويقال بأنها سعت فى هذه السنة « ١٩٥٥ » الى الاكثار من الثمر
غير المفصمة ليجرى تفصيمها فى امريكا بواسطة ماكينات « اليوت » .
ولقد استوردت جمعية الثمر ثلاث ماكينات لسحق الثمر واستخراج



جهاز غسل التتور في احد المكائيس الحديثة التابعة
لمصلحة التتور العراقية

النواة بطريقة سحق التمور وهذه الماكينة تصلح للصناعة التي تستخرج النواة من الثمرة بطريقة هرس الثمرة وهي لا تصلح للتمور التي تدخل العسلب الصغيرة لكنها تصلح لصنع معجون التمر وكبس التمر كبس جملة لأغراض صناعية .

وأهم ما يستخدم من الماكينات في صناعة كبس التمور هي كما يلي :-

ماكينة الغسل والتجفيف :

وهي ماكينة أميركية موضوعة على أساس ماكينات غسل الاثمار - وبعد دخول التمر في حوضها يطلق عليه (دوش) قوى من الماء يغسله ثم يفتح عليه تيار من الهواء فيجففه وبذلك يكون التمر قد غسل ونظف وجفف وأصبح صالحاً بعد هذه العملية للتفريق .

ماكينة الغزل والتصنيف :

وهذه الماكينة ليست سوى أنقلقة مطاطية تسير بقوة الكهرباء ومقسمة الى ثلاثة أقسام تغزل التمور عليها وتسير عنها معزولة في ثلاث أصناف التي عمليات أخرى .

ماكينة الترطيب :

بعد أن يتم تبخير وغسل وعزل التمور يدخل الجاف منها الى ماكينة الترطيب حيث تضاف اليها نسبة من الرطوبة وبعدها يجري تعليبها في علب أو أكياس أو صناديق .

التبخير :

والتمور تبخر مرتين ، مرة عند ورودها الى المكبس ومرة بعد كبسها أما في غرف التبخير تحت الضغط الاعتيادي أو في المبخرة تحت الضغط المختزل وفي جميع الحالات تستخدم عدة أنواع من الغازات التي لا تؤثر على



جهاز النظريّة (الترطيب) وقسم من جهاز كس التهور
في احد المكاتب التابعة لمصلحة التهور العراقية

التمور أو طعمها إنما تصونها من التلوث بالحشرات فقط .
وهناك مكانن مختلفة لتغليف التمور بالسيلوفين أو الكارتون وهي
مكانن كهربائية أو توماتيكية .

كما أن في البلاد الأخرى تستخدم أحواض كبيرة لتغطيس التمور لمدة
اربعة وعشرين ساعة وأكثر وأحياناً بماء حار بدرجة ٣٩ درجة لغرض ترطيب
التمور الجافة . ثم بعد ذلك تفرش التمور في صواني من الأسلاك وتدخل
في غرف التجفيف ويفتح عليها الهواء الحار لمدة ثمانى ساعات وأكثر لتجف
متها رطوبة الغسل .

جذ التمور :

يجرى جذ التمور في شهر ايلول ، وتنقل حال جذها الى المكابس .
وطريقة الجذ تلخص في تسلق الفلاح الى قمة النخلة بواسطة المصعد
(القروند) ومعه بكرة وجبل وسلة فيجذ العذق ويضعه في السلة أو يعلقه في
شكل ويدليه بواسطة البكرة والجبل في الأسفل ، وفي كعب النخلة يجرى
تفريط العذوق ووضع التمور في الصناديق وتنقل مباشرة الى المكابس القريبة
الواقعة في وسط البساتين .

اما الكبس :

يجرى الكبس في المكابس حيث يجرى استلام جميع التمور وفي المكبس تعزل
التمور واحدة فواحدة وتصنف الى ممتاز وجيد وخسوف وفصالات ثم تغلف
بعد تفصيلها أو بدون تفصيل بالسيلوفين أو في الصناديق حسب الرغبة وبعد
أن تسمر تنقل الى المبخرة حيث تبخر فيها ثم تشحن الى الباكسة .

أما الآلات والطرق التي تستعمل بالمكبس النموذجي العائد للجمعية
فهي كما يأتي :

ان الماكسة المستعملة لأفلاق التمور في الوقت الحاضر هي Masurator

Senior Model وقد عملت من قبل شركة اليوت الأمريكية (Eliot) والماكينة المذكورة تغلق الثمرة وتأخذ النواة منها وتصبح الثمرة مسطحة وذات طعم ورائحة طيبة . وان سرعة الماكينة هي بين الطن والطن ونصف في الساعة بعد توفر العوامل التالية :

- ١ - ان يكون التمر نظيفاً جداً وخالياً من المواد الغريبة .
 - ٢ - ان يكون التمر رطباً وغير جاف .
 - ٣ - ان يكون التمر مفرطاً أى غير مكبوس .
- ان هذه العوامل متوفرة في المكبس النموذجي لمصلحة التمور في كل من بغداد والبصرة .

وتغلب التمر في المكبس النموذجي يجري على الوجه الآتي :

(١) تجلب التمور في صناديق خشبية تسع ٧٠ باون ثم توضع في غرفة التبخير لمدة ١٢ ساعة وهنا يضاف (ميشيل برومايد) لقتل جميع الحشرات .

(٢) بعد ان تفرغ الغرفة من الهواء تفتح الابواب وتؤخذ الصناديق الى الخارج ويبدأ وضعها على سقفة متحركة (Conveer Belt) وتم تذهب الى ماكينة الغسل فتغسل بالماء المعقم ثم بالماء الصافي ثم يستمر السير على السقائف المتحركة وتبدأ اعمال التصنيف .

(٣) بعد اكمال أعمال التصنيف من قبل العاملات [النساء أو البنات اللواتي يلبسن البدلات الخاصة وكفوفاً من المطاط] تؤخذ التمور وتغلب حسب الأوجه الآتية :

- ١ - قى أكياس من السيلوفين بواسطة آلات تسمى (Codie - kay) وهي التي اشترت من قبل الشركة المسماة بنفس الاسم .
- ٢ - أو توضع في كارتون وتغلف بالسيلوفين .
- ٣ - أو توضع في صناديق من الخشب .

وبعد ذلك توضع فى غرف التبخير لمدة ١٢ ساعة أخرى •

تبخير التمور :

تبخر جميع التمور « كما اسلفنا » التى تصدر الى الخارج مكبوسة بالصناديق بعضها مرة واحدة عند الشحن وبعضها مرة قبل الكبس ومرة قبل الكبس ولدينا فى البصرة اربعة انواع من التبخير وهى :

أ - بعد ان يكبس الصندوق ويضغط قبل تغليفه يطعم بأبرة محتوياتها سائل ايثل فورميد (Ethyl Formade Fluid) ثم يغلق الصندوق ويشحن بعد بضعة أيام •

ب - يشيد اطراف من الخشب حجمه ١٢ فى ٦ قدم وتغلف جميع اطرافه وسقفه بورق برلب (Burlap paper) وهو عبارة عن ورق مشمع بالزفت وملصق على الجفافى وتدقن اطرافه التى تمس الارض ثم يوضع فى الداخل وعاء كبير من التوتيا وفيه سائل الكلوروسول (Chlovosol Fluid) وبعد مرور أربع وعشرين ساعة تكون جميع الحشرات قد قضى عليها • وتستعمل هذه الطريقة فى تبخير التمور القلة الغير مكبوسة • وبعد هذا التبخير تخزن التمور فى مربع من الارض محاط بساقية صغيرة من الاسمنت ملىئة بالنفت الاسود لمنع تسرب الحشرات الى داخل المربع •

ج - بواسطة ماكينة التبخير التى تشتغل بالقوة الكهربائية ولها غرفة حديدية تحكم أبوابها بعد وضع ٦٠٠ الى ٨٠٠ صندوق فيها ويطلق عليها سائل غاز حامض الهيدروسيانيك (Hydrocyanic Acid H.H. C. N.) لمدة ساعة واحدة وقد وردت مؤخرًا تعليمات من كاليفورنيا حول استعمال غاز الميثيل برومايد (Mthyle Bromide) فى هذه الغرف غير انه يحتاج الى أربع وعشرين ساعة لتفريغ الغاز من الصناديق لانه يستعمل بكمية ليبرة

واحدة لكل اثنى قدم مكعب وعليه فان شركة هلس اخوان امتنعت عن استعماله بأعتباره قوى جدا قد تنأى عنه بعض عوارض التسمم فى العمال الذين يشتغلون فى ماكينة التبخير .

ولدينا فى البصرة آلة تبخير عائدة الى شركة اندرووير وهى اكبر جميع المكين الموجودة فى البصرة سعتها ٨٥٠ صندوقا فى الساعة وبعدها تأتي ماكينة التبخير العائدة الى شركة هلس اخوان وسعتها ٦٠٠ صندوق فى الساعة وكلاهما قد شدتا منذ ١٩٤٧ ثم ماكينة التبخير العائدة لشركة تجارة الخليج وسعتها ٥٠٠ صندوق . وهذه المكينات الاربعة باستطاعتها تبخير جميع تمور لواء البصرة وبالإضافة الى هذه المكينات توجد لدى شركة اصفر غرفة للتبخير تسع زهاء المائتين وخمسين صندوق فى كل دفعة ولديها صندوق يسع ستة صناديق كل مرة . ثم ان شركة هلس اخوان تشيد فى كل مكبس اكثر من عشرة صناديق ، المذكورة فى الفقرة (ب) اعلاه . يضاف الى كل ذلك طريقة هلس اخوان ، التطعيم بالأبرة المذكورة فى الفقرة (أ) اعلاه . هذا عدا مبخرة الجمعية النموذجية .

أما انواع المواد الكيميائية المستعملة فى جميعها فهى :

Ethyl Formade Fluid

Chlorossol Fluid

Hydro cyenic Gas H. C. N.

Carbon Bi - Selphate, C.S. 2 Liquid gossified into Carbon

Dioxide C. O. 2:

وتقوم شركة هلس اخوان بتفتيش التمور فردة فردة بعد تفضيدها وذلك بفتح الثمرة امام عين الشمس والتفطر فيها ما اذا يوجد اثر للسوسة وتُدفع الى البنات العاملات فى التفتيش ١٠ فلوس لكل صندوق زنته ٤٠ ليبرة . وقد درست شركة هلس اخوان عشرة اولاد من سكان قرية كوت السيد على كشف التمور ودرس الحشرات وبيان النسبة المثوية من التمور الموبوءة بها وطرق



اجهزة تبخير التهور المحقة بأحد الكانس الحديدية التابعة لمصلحة التهور • وتكالف المبخرة من غنابر مصنوعة من الحديد
 ومفرغة الهواء (او من غرف مشيدة بالطابوق والسمنت) ويمرر عليها غاز الميسل بريميد بنسبة كبيرة واحدة لكل الف قدم
 مكعب وفي ٦٠ ف و ١٢ ساعة :

مكافحتها وفي كل موسم توفد أحد هؤلاء الطلاب الى المكبس الذي تنفق معه الشركة على شراء ثمرات لتصديرها الى امريكا * ويقوم هذا الطالب بالكشف على الثمرات التي يشتغلها المكبس ويقدم الى كوت السيد تقارير يومية عن خسراتها ونسبتها الخ *

ولقد اسست عملية تبخير الثمرات في البصرة على اثر اعتراض الولايات المتحدة الامريكية على وجود الحشرات في الثمرات والولايات المتحدة الآن تقبل الثمرات اذا كانت الحشرات فيها لا تتجاوز عشرة بالمائة وعليه فان شركات التصدير في العراق تسعى لشحن الثمرات خالية من الحشرات بأمل انها تكسب بعض الحشرات في مخازن البواخر وعند تفريغها في نيويورك تكون نسبتها أربعة أو خمسة بالمائة * ولأجل التأكد من حالة الثمرات عند تفريغها في نيويورك يقترح ان يتوسط لدى السلطات المختصة في امريكا لتزويد العراق بتقاريرها حول حالة الثمرات عند تفريغها في امريكا لتتخذ التدابير الناجمة ومنع العطب اذا وجد فيها *

والعادة ان تقوم دوائر الوقاية الصحية بأصدار الاجازات لاقامة المكابس المؤقتة والدائمة وكذلك الحال بالنسبة لكثبة المكابس ، ورؤساء العمال الذين يربو عددهم جميعا على (٢١) الف عامل وتاملة كل موسم من مواسم كبس الثمرات *

تبخير الثمرات ومخازن التبريد (١)

للاستفادة من عملية التبخير يجب ان تجري حال قطف الثمرات وقبل اجراء عملية الكبس والتعليب * اما اذا لم يتسن ذلك مباشرة فيجب حفظ الثمرات في مخازن أو غرف ذات توافد من السلك المشبك الناعم او في غرف

(١) مقتبسات من تقرير الاستاذ حبيب هداية مدير المشاريع والشؤون الفنية في المنطقة الجنوبية - في ٢٥-٧-١٩٥٥ *

مصنوعة بصورة خصوصية من نفس السلك المشبك وذلك لغرض تأمين
التهوية اللازمة على أن تكون سقف هذه الغرف عازلة نسبياً وممانعة للحرارة
الخارجية من التأثير على التمور المخزونة . ان هذا الاجراء عملية مؤقتة
تتخذ ريثما ترسل التمور الى المكابس والمبخر . وان تبخير التمور مرة واحدة
كفيل بآبادة معظم الحشرات ولكن اذا اريد ابداء جميع الحشرات وبيضها ،
فيجب ان يكون التبخير على ثلاث مراحل ، بين كل مرحلة واخرى فترة
تتراوح بين ١٠-١٥ يوما . وللتأكد التام عن سلامة عملية التبخير هذه ، يجب
ان تجرى بعد عملية تفريغ الهواء من المبخر في كل مرة .

ولقد ذكر آنفاً ان التبخير يبيد الحشرات ولكن وجودها بصورة
ميتة أو بقاء افرازاتها وبقاياها - في التمور طبعاً - لا يبرر عدم رفضها من قبل
الدوائر الصحية في البلاد التي تصدر التمور اليها .

وعلى هذا ، هناك ضرورة لاجراء التبخير حين قطف الثمر مباشرة
وخزنها في مخازن التبريد ، وهذه الطريقة هي افضل طريقة يجب ان تتبع
للقضاء على تكاثر الحشرات وافرازاتها في الثمرة بنسبة عالية الامر الذي
يحول دون دخولها الى البلدان الامريكية والاوروبية والتي لا تسهل في هذه
الناحية البتة .

لقد ظهر مما تقدم بأن العملية الآتية الذكر تبيد الحشرات ولكن تلك
الآبادة ليست أبدية اذ يكون الثمر عرضة لاصابته بنفس العلة فيما اذا تعرض
لعدوى الحشرات مرة ثانية بعد التبخير . ومن هنا تتجلى مزية الخزن .

ان مزية خزن التمور في المخازن المبردة لا تنحصر في منع العدوى
حسب ، ولكنها تعيق تفقيس البويضات - ان وجدت - في حالة اجراء
عملية واحدة فقط للتبخير . وعلاوة على ذلك فان هذا الخزن يحافظ على
لون التمور ، وجودتها ، كما انه يضمن بقائها في حالة جيدة لمدة اطول

بكثير من المدة التي تبقى فيها التمور المخزونة في مخازن ذات درجات حرارة اعتيادية * ولكن عندما تتجاوز درجات الحرارة هذا الحد الاعتيادي (كما يحدث في بلادنا) ، فبطبيعة الحال تقصر تلك المدة بتأثير هذه الحرارة العالية وتؤثر تأثيراً ظاهراً على حانة التمر وتقلل من جودته *

وهناك طريقة جديدة بالملاحظة وهي : في حالة شحن تمورنا بحالة نقية (أي خالية من الحشرات وغيرها) قد تلوث بحشرة السوس التي تبقى في مخازن بواخر الشحن نتيجة انشغال هذه المخازن ببعض الحبوب والمواد الأخرى * وبذلك لا تتوفر فيها الشروط الصحية المطلوبة في البلدان المصدرة إليها الأمر الذي يسع دخولها إلى تلك الأماكن وبذلك تكون جميع انساب ونفقات التبخير والخزن قد ذهبت سدى بسبب عدم الانتباه إلى هذه الناحية (أي شحن التمر في مخازن ملوثة) *

تطور تجارة التمور :

لقد تطورت تجارة التمور العراقية خلال السنتين عامي الأخيرة تطوراً بئناً * بيد أنه يلاحظ ، من ناحية أخرى ، أن ارقام التجارة للمشرين سنة الاولى من هذه الحقبة ، نزره يسيرة وليست منتظمة * في حين ان احصاءات الربع الثاني من القرن الحالى متيسرة وفيها بعض الكفاية *

ففي عام ١٩٠٦ بلغت كميات التمور المصدرة من العراق زهاء ٣١٠٠٠ طن ، بينما نجد انها تبلغ ٣٣٠١٠٠ طن في عام ١٩٥٢ ، أي تضاعف نحو احدى عشرة مرة في خلال ٤٥ عاماً *

والاحصائية التالية تبين لنا الوجوه التي سارت فيها تجارة التمور العراقية خلال الاحدى والسنتين سنة الأخيرة (١٩٥٦-١٩٦٧) :

السنة	الكمية (طن)	القيمة (دينار)	السنة	الكمية (طن)	القيمة (دينار)
١٩٠٦	٣١٠٠٠	؟	١٩٥٠	٢١١٩٩٩	٤٢٩٢٧٤٩
١٩٣٥	١٧٢٤١٣	٩٧٥٩٦٦	١٩٥٥	٢٦٢٧٦٦	٥٨١٨٥٣٣
١٩٤٠	١٣٢٢٥٢	١٠٤٤٩٩٦	١٩٦٠	٢٢٢٢١٩	٧١٦٣٢٦٦
١٩٤٥	١٥٣٣٩٠	٢٩٦٩٤٢١	١٩٦٦	٣٢٢٠٩٨	٧٤١٩٢٠٧

يلاحظ على هذا الجدول ما يأتي :

(١) يبدو ان الحقبة بين ١٩٠٦ و ١٩٣٨ امتازت بالزيادة المستمرة في كميات التمور المصدرة من العراق ، باستثناء سنة ١٩٣٤ حيث لا تنطبق القاعدة عليها ولعل السبب في ذلك الفوضى التي صاحبت تجارة التمور قيل تشكيل لجنة التمور عام ١٩٣٥ .

(٢) ومن دراسة الارقام المذكورة من زاوية أقيمتها نجد انها آخذة في القلة في ثلاثينات هذا القرن اجمالاً . والسبب في ذلك هو أن الحقبة بالذات قد شهدت ازمتين اقتصاديتين دوليتين هما أزمة ١٩٣١ ، وأزمة ١٩٣٦ وما بعدهما . وقد اتسمت هاتين الازمتان بنسبة انخفاض أسعار المواد ، أو السلع ، بوجه عام وفي العالم كافة . وبالطبع لم تستثن التمور من ذلك .

(٣) يجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار أن فترة الحرب الاخيرة (١٩٣٩ - ١٩٤٥) هي فترة شاذة اتسمت بقلّة ما صدر من التمور الى الخارج . حيث بلغ المعدل السنوي لما تم تصديره من التمور العراقية زهاء ١٢٣ ألف طن . أي زهاء نصف معدل الكمية المصدرة من التمور خلال عشر السنوات الاخيرة ولا شك أن مرجعه هو ظروف الحرب وصعوبة النقل البحري وانشغال البحار بالالغام والقواصات وما اليها . ولكن يجب أن نتذكر ايضاً ان كميات

لا بأس بها من التمرور قد استهلكتها القوات العسكرية المربطة في العراق
خلال الحرب ...

(٤) يمكن ان نأخذ بنظر الاعتبار فترة عشر السنوات التالية باعتبارها
فترة طبيعية للتجارة الدولية فضلاً عن ان العراق نفسه قد اخذ ينظم حياته
الاقتصادية ويهتم بصادراته من المنتجات المحلية + وهكذا يبلغ معدل ما صدر
من العراق للفترة ١٩٤٦-١٩٥٤ زهاء ٢٣٠ الف طن ، ومعدل اقيامها نحو
٤٣٢٩٠٠٠ دينار ، ويضاف الى هذه الكمية حوالي ٢٠-٢٥ الف طن من
التمرور التي تستهلكها تجارة الحدود دون ان تدخل ضمن احصاءات تجارة
الصادرات .

(٥) ان أعظم السنوات من حيث تصدير التمرور قيمة وكمية هي سنة
١٩٥١ حيث بلغت الكمية المصدرة منها ٣٣٠١٠٠ طن وكانت قيمتها ٥٥٩٦٠٦٤
ديناراً . مع العلم بأن اقيام التمرور لسنة ١٩٦٢/٦٣ قد بلغت زهاء ٨٧٧ مليون
ديناراً وكانت الاسعار في تلك السنة عالية وقد استوعبت اسواق السدول
الاشتراكية كميات كبيرة من تمرورنا المتوسطة الجودة وبأسعار عالية وبالرغم
من ان مقدارها لم يبلغ سوى ٢٩٦٤١١ طن .

وان أقل السنوات تصديراً للتمرور ، في الحقبة ذاتها ، سنة ١٩٤٩ حيث
بلغت الكمية المصدرة من التمرور نحواً من ١٤١٠٠٠ طن بلغت قيمتها ٣٣٢
مليون دينار . وقد كان ذلك في اعقاب الحرب الفلسطينية والنكبة الكبرى
واضطراب الاسواق وزعزعة ثقة المصدرين بحالة الاسواق الخارجية .

الصادرات حسب الاصناف وطرق الكبس :

سبق الكلام حول اصناف التمرور الداخلة في التجارة الدولية + وقد
يكون من المفيد ان نعيد الى الذاكرة بأن هذه التمرور هي : الزهدي والساير

والخلاوى والخضراوى والبريم والجيجاب والديرى *

صادرات التمور حسب الاصناف :

(١) الاهمية الكمية للأصناف

لا شك ان تمور الزهدى هي التي تحتل المقام الاول من حيث الكميات المصدرة منها كل عام . ويبلغ المعدل السنوى لثمان سنوات حديثة (١٩٤٦ - ١٩٥٣) زهاء ١٤٤ ألف طن . وهذه كمية تعادل نحواً من ٦٠٪ من كميات التمور الصادرة من العراق ، اذا اعتبرنا أن مجموعها يقرب من ٢٥٠ ألف طن من جميع اصناف التمور .

ويأتى السائر فى المقام الثانى حيث يبلغ معدل ما صدر منه الى خارج العراق للفترة المذكورة (١٩٤٦ - ١٩٥٣) زهاء ٤٢ ألف طن . ومعنى ذلك أن هذه الكمية هي أقل من ثلث كميات الزهدى .

وبعد ذلك يأتى دور الخلاوى حيث يبلغ معدل ما تم تصديره من هذا المصنف خلال الفترة عنها زهاء ٢٨ ألف طن سنوياً .

ويحتل الخضراوى المقام الرابع ومعدل الكميات المصدرة للمدة ذاتها هي زهاء ٧٧٠٠ طن .

وتأتى التمور اليابسة فى المرتبة الخامسة ويبلغ معدل ما صدر منها للحقبة المذكورة آنفاً زهاء ٤٤٠٠ طن .

أما التمور الاخرى فقد بلغ معدل الكميات المصدرة منها للحقبة عنها نحواً من ٢٤٠٠ طن * .

والجدول التالى يبين صادرات التمور الى خارج العراق حسب أصنافها للسنوات ١٩٤٦-١٩٥٣ ، مستقاة من المجموعات الإحصائية السنوية لمديرية الكمراك والكوس العامة :

جدول رقم (١)

السنة	الكمية بالطن	القيمة بالدنانير	الكمية بالطن	القيمة بالدنانير
١٩٤٦	٣٤٩٢٤	٨٤٣٣١٤	٧١١٨	١٧٩٨٥٨
١٩٥١	٣٦٣٣١	٧٨٧٥٩٥	٦٤٢٨	١٣٠١٢٣
١٩٥٣	٢٣٨٠٣	٥١٧٤٣٤	٨٦٩٨	١٨٠٢٨٧

جدول رقم (٢) يتبع سابقه

السنة	الكمية بالطن	القيمة بالدنانير	الكمية بالطن	القيمة بالدنانير
١٩٤٦	٣٨٨٨٣	٨٣٤٩٦٥	١٢١٤٨٠	٢٣٧٠٦٣٦
١٩٥١	٥٧٤٨٦	٩٣٦٢٧٩	٢٢٨٠٧٣	٣٥٠٩٢٣٥
١٩٥٣	٤٤٨٧٦	٨١٦٤٧١	١٦٨١٦١	٢٥٠٤٧٣٢

جدول رقم (٣) يتبع سابقه

السنة	الكمية بالطن	القيمة بالدنانير	الكمية بالطن	القيمة بالدنانير
١٩٤٦	٣٩٧٢	١٧٤٨١٧	٢٩٦٠	٥٦٥٢٥
١٩٥١	٥٠٣٣	٢٠٨٣٠٨	١٧٤٨	٣٤٥٢٧
١٩٥٣	٥٤٢٥	١٨١٦٥٥	٢٥٣٠	٢٧٥٧٨

جدول رقم (٤) يتبع سابقه

السنة	المجموع الكلي	الكمية	القيمة
		بالطن	بالدينار
١٩٤٦	٢٠٩٣٣٧		٤٤٥٥١١٥
١٩٥١	٣٣٠٠٩٩		٥٥٩٦٠٦٧
١٩٥٣	٢٥٢٤٩٣		٤٢٢٧١٥٧

واليك جدولاً عن صادرات التمور حسب الانواع خلال المواسم المذكورة
ضمتا للسنوات ١٩٥٦ - ١٩٦٧ :-

جدول صادرات التمور حسب الانواع خلال المواسم المدرجة
أدناه (لسنوات ١٩٥٦ - ١٩٦٧)

نوع التمور المصدرة	موسم	موسم	موسم	موسم
	٥٧/٩٥٦	٦١/٩٦٠	٦٥/٩٦٤	٦٧/٩٦٦
	طنق	طن	طن	طن
حلاوي	١٦٨٩٨	١٩٨٣٧	٢٨٧٠٥	٢٩٢٨٣
خضراوي البصرة	٠٤١٣٥	٠٣٢٩٧	٠٢٠٥٩	٢٨٠٠
ساير البصرة	٤١٦٠٥	٣٧٩٢٠	٣٠١٠٤	٣٩٥٨٢
زهدي البصرة	٠٩١٣٦	٠٧٠١١	٠٨٠٨٩	٦٩٩٤
خضراوي الناصرية	—	٠٠١٧٥	٠٠١٥٢	٠١٧٧
اسطة عمران الناصرية	٥٤٥٢	٢٧٦٣	٢٢١٢	٢٩٥٤
زهدي الناصرية والعمارة	٥٧٨٨	٣٦٢٦	٢٨٧٤	٤٠٥٤

يشيع جدول صادرات التمور حسب الانواع

٥٧/٩٥٦ ٦١/٩٦٠ ٦٥/٩٦٤ ٦٧/٩٦٦

١٧١٢٣٥	١٥٠٢٤٨٩	١٣٥٢٤٦٨	٨٤٢٧٧٩	زهدى المنطقة الوسطى
١٢٦٦٠	١٢٩٣٧	٢٢٠٣٩	١٢٧٢٥	ديري
٠٢٥١٠	٠٢٥٥٢	٠٢٥١٦	٠٢٧٠٠	خلال بريم
٧٢٧١٠	٦٢٢٢٤	٣٢١١٩	٢٢٩٥٧	خلال ججاب
١٢٥١٠	١٢٨٣٠	١٢٤٤٩	٠٢٤٣٣	انواع أخرى
* ٢٦٨٢٤٦٩	٢٣٥٢٢٢٧	٢١٧٢٢٠	١٧٣٢٦١٠	المجموع

* يضمها (١١٢٤٥٤) طن لمقاصد صناعية و (١٠٢٣٠٠) طن هدايا +

(ب) الاهمية القيمية للاصناف المصدرة

يمكن القول مجددا بأن تمور الزهدى هي التي تحتل الصف الاول بين الاصناف من حيث الاهمية القيمية . وبلغ معدل اقيام تمور الزهدى المصدرة بين ١٩٤٦ و ١٩٥٣ حوالى ٢٦٢٥٠٠٠ دينار او ما يعادل اكثر من نصف قيم التمور الاخرى كافة . كذلك كان الحال من حيث الاهمية الكمية كما سلف *

وتأتى تمور السائر فى الصف الثانى من حيث الاهمية القيمية بين التمور الاخرى . وقد بلغ معدل اقيام ما تم تصديره فى خلال ثمان سنوات حديثة (٨١٦٣٣١) دينارا : اى نحو سدس مجموع قيم التمور الاخرى وبضمنها الزهدى والسائر . ومثل ذلك كان القول أيضا بصدد معدل كميات صنف السائر *

وبعد ذلك يحتل الحلاوى المرتبة الثالثة من حيث قيم المصدر منه كمعدل للسنوات الثمان المذكورة (١٩٤٦ - ١٩٥٣) . وقد بلغ هذا المعدل

مبلغاً قدره (٦٣٩٨٠٤) ديناراً • وهذا مبلغ يعادل ثمن مجموع معدل قيمة م
التمور المصدرة كافة في الحقبة ذاتها • كذلك يقال عن هذا الصنف من
حيث معدل الكمية •

أما تمور الخضراوى فقد احتلت المقام الرابع بعد الحلاوى • وقدره
بلغ معدل اثمانها للثمان سنوات المذكورة آنفاً (١٩٤٦-١٩٥٣) مبلغاً قدره
(٢٧٧٩٧٢) دينار • كذلك قيل عن اهمية الخضراوى من ناحية معدل
الكميات المصدرة منه •

وبعد ذلك يأتى دور كل من التمور اليابسة (الجلة) والانواع الاخرى
وقد بلغ معدل قيم التمور الجافة للفترة ذاتها (١٩٤٦-١٩٥٣) ما يساوى
(١٧٨١٥٢) ديناراً • فى حين ان التمور اليابسة قد بلغت فى معدلها من
حيث قيمة المصدر منها زهاء (٥٢٩٥٧) ديناراً •

ومما يجدر ذكره ان معدل كميات اصناف التمور المختلفة المصدرة
من العراق للفترة ١٩٥٣-١٩٦٧ قد بلغ زهاء (٢٨٥) ألف طن (عدا عن
٢٥٠٠٠ طن كتقدير للتمور المصدرة غير الداخلة فى الصادرات المنظورة) •
اما معدل اقيام اصناف التمور المذكورة كافة للفترة ذاتها (١٩٥٣-٦٨)
فقد وصل الى (٥٥ مليون) ديناراً تقريبا وذلك عدا عما يقرب من ٥٠
مليون ديناراً عن اقيام كميات التمور المصدرة الغير المنظورة •

التصدير حسب اوعية الكبس

والجدول التالى يبين صادرات التمور الموسمية حسب اوعية الكبس
(على أساس اجازات جمعية التمور ابتداء من اول الموسم حتى ٣١/آب من
السنة التالية) •

معدل الموسم ١٩٥٤/١٩٥٥

الأنواع	في الصندوق طن	في الخصاف طن	الأوعية الأخرى طن	المجموع طن
حلاوى	١٧٧٥٥	٣٤٢٢	١٨٣	٢١٣٦٠
خضراوى	٤٣٣٠	٣٢٥	٤١٠٠	٥٠٦٥
سائر	٢٣٩٢٤	٨٩٢٠	٤٨٣٥	٣٧٦٧٩
زهدى البصرة	—	١٠٦٠٣	٠٠٠	١٠٦٠٣
زهدى الفرات	٣٠٤٣	١٣٠١٩٣	٤٨٧٧٩	١٨٢٠١٥
ديرى	٠٠٠٠٠	٠٠٠٠٠	١٠٥٧	١٠٥٧
خلال البريم	٠	٠	٧٣٤	٧٣٤
جيجاب	٠	٠	٤٦٤	٤٦٤
متنوعة	٣	٧٩	٩٩	٩٩
المجموع	٤٩٠٥٤	١٥٣٥٤٢	٥٦٥١٦	٢٥٩٠٢٦

١ - ويبدو من هذا الجدول ان اربعة اخماس تمور الحلاوى تصدر في
في الصناديق ، والنسبة الباقية في الخصاف والأوعية الأخرى . مع العلم
بأن النوع الاول من الكبس يخص اسواق امريكا واوروبا ، في حين أن
الثاني يذهب الى أسواق الشرق بوجه عام .

٢ - أن ٨٠٪ من تمور الخضراوى تكبس في الصناديق ، وتصدر الى
الاسواق الأوربية بوجه خاص ، كما سيجيء الذكر ، والبقية الى الاسواق
الشرقية .

٣ - أن ٧٥٪ من تمور السائر تكبس في الصندوق ، وتصدر الى

الأسواق الأمريكية والأوروبية . أما النسبة الباقية فتصدر الى أسواق الهند
الباكستان وغيرها .

٤ - زهدى الفرات يصدر معظمه (حوالى ٦٠٪) فى الخصاف ،
وحوالى ٢٥٪ فى الأكياس ؛ ولا يصدر فى الصندوق الا نحو ١٠-١٥٪ مع
الملاحظة بأن الاتجاه الحديث فى تصدير زهدى الفرات هو كبسه فى
الصناديق والكرتون والسيلوفين .

٥ - يلاحظ اجمالاً أن ثلاثة أخماس التمور المصدرة من العراق تكبس
فى الخصاف وخمس آخر فى الصندوق والخمس الأخير فى الأوعية
الأخرى المسئلة بالأكياس وما إليها . ويدل ذلك على إمكان الاستعاضة عن
الخصاف بأوعية الكبس الحديثة الأخرى .

والجدول التالى يبين لنا صادرات التمور حسب الأوعية المختلفة
(١٩٥٦ - ١٩٦٧) :-

تصدير التمور حسب وسائل النقل :

يلاحظ أنه^(١) لا يسمح بتصدير التمور الى خارج العراق الا لمن كان
حاصلاً على اجازة التجارة بالتمور . وتخوله هذه الاجزة حق التعاقد
بتجارة التمور وتصديرها . وتمنح اجزة تصدير التمور من قبل المدير العام
للمصلحة أو من يخوله . وللمدير العام أن يمتنع عن منح الاجزة أو سحبها
إذا أخل المصدر بالواجب المترتبة عليه وفق قانون المصلحة . ولا تمنح اجزة
التصدير الا بعد الكشف على التمور المراد تصديرها من قبل مراقبى المصلحة
والتأكد من نوعيتها وجودتها وانطباقها على المواصفات والشروط المتفق عليها .
وتفليماً لتصدير التمور الى خارج العراق وضمان تجهيز تمور آمنة

(١) و (٢) تقرير عام عن التمور العراقية - مصلحة التمور العراقية -
بغداد ١٩٦٧ - ص ٧٦ .

جدول صادرات التمور حسب الاوعية خلال المواسم المدرجة ادناه
(١٩٥٦ - ١٩٦٧)

في الاوعية	بالصافي	بالاكياس	بالخفاف	بالمندوق	الموسم
المجموع الافخرى طعن جلد سلاسل وكوك	طعن	طعن	طعن	طعن	
١٧٣٢٦٠٩	٨٠٤٤٠	٢٠٠٠٧٣	١٠٤٠٢٣٥	٤٠٠٥٢٧	٥٧/٩٥٦
٣٠١٢٦٥٩	١١٠٥٥٩	٧٩٠١٤٠	١٥٧٠٩٩٤	٥٧٠٥٨٠	٥٩/٩٥٨
٢١٧٠٢٢٠	٠٧٠٩٧٤	٥٠٠٢٣٨	٩٥٠٩٦٣	٧٢٠٢٦٣	٦١/٩٦٠
٢٥٢٠٠٧٦	١٣٠٧٨٠	٨٠٠٢٦٨٥	٩٢٠٩٦٧	٧٤٠٢٤٦٣	٦٣/٩٦٢
٢٣٥٠٢٢٧	١٥٠٢٣	٦١٠٢٠٦٥	١١٧٨٠٢٦٨	٢٨٠٢٧٥٨	٦٥/٩٦٤
٢٦٨٠٢٤٦٩	٠٠٠٧٠٣	٧٦٠٢٣٨٢٧	١٠٤٠٢٣٥	٤٠٠٥٢٧	٦٧/٩٦٦

النسيج وبنوعيات جيدة الى الاسواق الخارجية ، تصدر مصلحة التـمـوـر
العراقية تعليمات منوية لتصدير التمور تتضمن الشروط الواجب توفرها في
التمور المراد تصديرها وتحديد مواعيد التصدير .

وهكذا نجد أنه يجري شحن التمور العراقية المراد تصديرها الى
المخارج بالبواخر والسفن الشراعية عن طريق البصرة وبالسرايات عن طريق
بغداد . وتكون التمور المشحونة بالبواخر أكثر من ٧٥٪ من مجموع التمور
المصدرة ، وتليها التمور المشحونة بالسفن الشراعية وتؤلف أكثر من ١٥٪
من مجموع التمور المصدرة وأخيراً التمور المشحونة بالطرق البرية وهي
تراوح بين ٥ - ١٠٪ من مجموع الكميات المصدرة . ويتم توفير مجال
الشحن من قبل المشرقيين في الاسواق الخرجية وخاصة بالنسبة الى التمور
المصدرة من قبل المصلحة وشركة تجارة التمور العراقية حيث ان معظم مبيعات
التمور من قبل هاتين المؤسستين يتم على اساس فوب ^{١٩٦١ ١٩٦١} البصرة .
وهذا يعني أن المشتري هو الذي يتحمل وسائل النقل اللازمة لشحن التمور
المباعة . أما بالنسبة الى الشركات والتجار المصدريين الآخرين فيتم توفير
مجال شحن التمور التي يقومون بتصديرها بأحد الطرفين . ويستلزم الأمر
توفر شروط معينة في البواخر التي تقوم بشحن التمور المنتجة والتمور
الجيدة المكبوسة بالصناديق والسيلوفين ضماناً لسلامة التمور المشحونة
ووصولها بحالة جيدة الى الميناء الذي شحنت نحوه ويشترط في التمور
المكبوسة والمراد شحنها بالبواخر أن تكون مغلفة بالجنفاص أو بأية مادة
أخرى توافق عليها شركات النقل البحري ^(٢) .
والجدول التالي يبين كيفية تقسيم التمور العراقية وفق وسائل النقل
المختلفة بين موسمي ١٩٥٨-٥٩ و ١٩٥٧-٥٨ موسم ١٩٥٦-٥٧ .

صادرات التمورر الموسمية حسب وسائط النقل

(١) موسم ١٩٥١-١٩٥٢

في البواخر في السفن في الطرق المجموع				
الشراعية البرية				
طن	طن	طن	طن	طن
٧٣٣٠٦	١٩٨١٢	٣٤٥٦	٩٦٥٧٤	تمور البصرة - تجارة
			٤٨	تمور البصرة - هدايا
٦٧٦٣٣	٣٧٨٧١	٥٥٥٩٨	١٦١١٠٢	زهدى الفرات تجارة
			٢	زهدى - هدايا
١٤٠٩٣٩	٥٧٦٢٤	٥٩٦٠٤	٢٥٧٧٢٧	المجموع

(٢) موسم ١٩٥٢-١٩٥٣

٧٥٥٨٩	١٣٨١٤	٥٧١٦	٩٥١١٩	تمور البصرة
٩٨٨٨٦	٢٤٣٧٤	٤٢١٧٤	١٦٥٤٣٤	زهدى الفرات
١٧٤٤٧٥	٣٨١٨٨	٤٧٨٩٠	٢٦٠٥٥٣	المجموع

(٣) موسم ١٩٥٣-١٩٥٤

في البواخر في السفن في الطرق المجموع				
الشراعية البرية				
طن	طن	طن	طن	طن
٦٨١١٠	١٠٤٤١	٢٨٧٥	٨١٤٢٥	تمور البصرة
١١١٥٨٤	١٧٨٣٩	٣٤٤٧٥	١٦٣٨٩٧	زهدى الفرات
١٧٩٦٩٣	٢٨٢٨٠	٣٧٣٤٩	٢٤٥٣٢٢	المجموع

(٤) موسم ١٩٥٤-١٩٥٥

٨٠٨١٧	٥١٨٦	٦٦٨٦	٦٨٩٤٦	تمور البصرة
١٨٢٠١٦	٥٩٠٢٩	١٢٠٠٦	١١٠٩٨١	تمورى انقرا
٢٦٢٨٣٣	٦٤٢١٥	١٨٦٩١	١٧٩٩٢٧	المجموع

والجدول التالى يوضح لى احدث الارقام التى تبخص صادرات التمور حسب وسائل النقل المختلفة (١٩٥٦-١٩٦٧) :-

صادرات التمور حسب وسائل النقل (١٩٥٦ - ١٩٦٧)

الموسم	بالبواخر	بالسفن الشراعية والجنب	فى الطرق البرية	المجموع
طنن	طنن	طنن	طنن	طنن
٥٧/٩٥٦	١٠٩٩٢٠	٢٦٠٠٠٤	٣٧٠٦٨٦	٠١٧٣٠١٠
٥٨/٩٥٧	١١٥٠٤٣٥	٢٨٠٣٩٢	٥٢٠١٢٩	٠١٩٥٠٩٥٦
٥٩/٩٥٨	٢٣٧٠٥٠٣	١٨٠٠٩٥	٤٦٠٠٦١	٠٣٠١٠٦٥٩
٦٠/٩٥٩	١٢٤٠٥٠٩	١٤٠١٣١	٣٧٠٣٦١	١٧٦٠٠٠١
٦١/٩٦٠	١٧٠٠٩٧٥	١٦٠٠٠٨	٣٠٠٢٣٧	٢١٧٠٢٢٠
٦٢/٩٦١	١٨٧٠٢٢١	١٦٠٤٠٩	٣٥٠٢٩٧	٢٣٨٠٩٢٧
٦٣/٩٦٢	٢١١٠٠٠١	١٢٠٣٩٣	٢٨٠٦٨٢	٢٥٢٠٠٧٦
٦٤/٩٦٣	١٩٦٠٩١٣	٠٤٠٦٣٥	٢٦٠٨٠٩	٢٢٨٠٣٥٧
٦٥/٩٦٤	١٦٤٠٠٤٤	٥٧٠٦٩٥	١٣٠٤٨٨	٢٣٥٠٢٢٧
٦٦/٩٦٥	١٦٧٠٦٥٨	٣١٠٦٤٤	١٧٠٤١١	٢١٦٠٧١٣
٦٧/٩٦٦	١٨٩٠٢٩٧	٤٨٠٠١٧	٣١٠١٥٥	٢٦٨٠٤٦٩

الفصل السابع

أسواق التمور

الاقطار والممالك المستوردة :

يصدر العراق تموره الى نحو ثمان وسبعين مملكة وقطراً موزعة في القارات الست كافة . واليك هذه الاقطار مرتبة ترتيباً أبجدياً :

(أ) استراليا ، افريقيا الشرقية البرتغالية ، ايطاليا ، أيرلندة ، أوغندة ، اندونيسيا ، اريتريا (ضمن الحبشة منذ ١٩٥٢) ، ايران ، ارجنتين ، اورغواي ، افريقيا الغربية البرتغالية ، ألمانيا الشرقية ، أسبانيا ، افريقيا الغربية البريطانية (سابقاً) ، أفغانستان ، أستراليا ، الاردن ، ألمانيا الغربية .

(ب) باكستان ، البرازيل ، البرتغال ، برمودا ، برما ، بولندة ، بلجيكا ، بلاد العرب ، البحرين ، بلغاريا .

(ت) تونس ، تركيا ، تنزانيا (زنجبار وطنجانيقا) .

(ث) ثيلاند .

(ج) جمهوريات الاتحاد السوفيتي ، جيكوسلوفاكيا ، جزائر كورالين ، جزر كناري ، جبل طارق ، جنوب افريقيا ، الجيماني ، جزر الهند الغربية .

(ح) الحبشة . جضميموت (قبل قدم جمهورية اليمن الجنوبية الشعبية) .

(خ) بلدان الخليج العربي .

(د) الدانمارك .

(ر) رومانيا .

(ز) زنجبار (قبل تحالف اتحاد تنزانيا) ، زيلندة الجديدة .

(س) تنزانيا ، نيكاراغوا ، السودان ، السويد ، سويسرا ، سلطنت

الذهب (غانا) .

(ص) الصومال الفرنسي ، الصومال الايطالي (قبل استقلال الصومال
بشقيها) ، الصومال البريطاني (قبل استقلال الصومال بشقيها ، الصين
الشعبية .

(ط) طنجانيا قبل تأليف اتحاد تنزانيا .

(ع) عدن ، عمان . العربية المتحدة ، العربية السعودية .

(ف) فيومي ، فنلندا ، فلسطين (قبل الاحتلال الصهيوني)

(ق) قبرص .

(ك) كينيا . الكويت . الكونغو البلجيكية (قبل تأليف جمهوريات

الكونغو) كوريا .

(ل) ليبيا . لبنان .

(م) المملكة العربية السعودية ، مصر (قبل قيام ج .ع .م .م) ، المضائق

الملايو ، مراكش (المغرب الحالية) ، المكسيك .

(ن) نيجيريا ، النرويج . نيوزيلندا .

(هـ) هولندا ، الهند ، الهند البرتغالية (قبل انضمامها الى الهند) ،

هنغاريا (المجر) ، الهند الغربية (قبل تقسيمها واستقلال جزائرها) .

(و) الولايات المتحدة الأمريكية .

(ي) اليمن ، اليمن الجنوبية الشعبية ، يوغوسلافيا ، اليابان .

الاقطار المستورة (حسب اهميتها) : العراق ، سوريا ، ليبيا ، تونس ، الجزائر ، المغرب ،

من دراسة جدول احصاء تطبيق التعداد العراقية خلال الثلاثين سنة

الاحيرة ١٩٣٧ - ١٩٦٧ . يتطوّر لنا ما يأتي : في ايامنا الحالية : العراق ، سوريا ، ليبيا ، تونس ، الجزائر ، المغرب ،

(١) ان الهند هي الدولة الاولى في استيراد التمورر العراقية حيث انتجت

تستورد اكثر من ٢٥٪ من التمورر المصدرة من العراق الى اقطار العالم كافة .

ويبلغ معدل الكميات التي تصدر الى الهند أكثر من (٦٠) ألف طن .
 كذلك يظهر من جدول الاحصاء ، الذي سيدرج في المكان المناسب
 من هذا الفصل ، بأن معدل أقيام التمور المصدرة الى البلاد الهندية للفترة بين
 ١٣٧٢/٦٧ هو ١٣٧٢٠٠٠ دينار . وهذا الرقم يعادل نحو ربع مجموع قيم
 التمور المصدرة من العراق في خلال هذه الفترة .
 ويلاحظ ان أهم أصناف التمور المصدرة الى الهند هي تمور الزمردى ،
 وتؤلف زهاء ثلاثة ارباع التمور المصدرة الى الهند . وكذلك تستورد الهند
 تمور السابر والحلاوى على التوالي من حيث الاهمية وذلك فضلاً عن تمور
 الجيجاب .

(٢) ان الولايات المتحدة الامريكية والمملكة المتحدة البريطانية ومصر
 تستورد التمور العراقية وقد بلغ معدل ما استوردته كل منها (للمدة بين
 ١٩٤٥-٩٥٤ : الولايات المتحدة نحو ١٣٠٠٠ طن والجزر البريطانية
 زهاء ٢٤٠٠٠ طن ومصر ٢٢٠٠٠ طن . وبلغ معدل اثمانها للفترة ذاتها
 (٣٨٠) ألف دينار و (٥٢٥) ألف دينار و (٣٧٥) ألف دينار على التوالي .

(٣) كندا واستراليا تستورد كمية من التمور معدلها (٧٠٠٠) طن سن
 و (٤٢٠٠) طن على التوالي وهاتان دولتان بريطانيتان ، وتعتبر أسواقاً ثابتة
 لتمور البصرة كما سيحيى الذكر . وكذلك يقال بالنسبة لاتحاد جنوبى
 أفريقيا وان كان معدل استيرادها من التمور للحقبة ذاتها أقل من نظيرتها
 السابقتين - استراليا وكندا ، ويبلغ هذا المعدل زهاء (١٠٠٠) طن .

وعلى كل حال يمكن تلخيص ميزات تجارة التمور العراقية من حيث
 أهمية كل من البلاد والممالك الواردة في الجدول بما يأتى :

بلاد الدومنيون :

وتشمل ثلاثة :

أ - سوق جنوب أفريقيا

ب - سوق أستراليا

ج - سوق نيوزلندة

وهذه هي الاخرى من الاسواق التقليدية للمرقاق او بالاحرى هي
اسواق تقليدية لثمار البصرة وذلك بوجه خاص منذ بداية احتكار شركة
« اندرووير » (أى منذ عام ١٩٣٩ - الى نهاية ١٩٥٢) .

أما سوق جنوبى أفريقيا فانه سوق يستوعب كمية من التمور تزيد على
الالف طن سنوياً ومن نوع ثمر السايير والخضراوى . مع العلم بأن اتحاد
جنوب افريقية ذو بيئة ملائمة فى بعض الجهات لزراعة النخيل وإنتاج التمور ،
وقد جربت هذه الزراعة ، خصوصاً على هوائش الاقاليم الجافة فيه ، ونجحت
ولكن فى نطاق ضيق . ومما يجدر ذكره ان شركة أندرووير لم تعط أى
مجال لشركة أخرى أن تدخل أى سوق من أسواقها التقليدية (قبل ١٩٥٢)
بناء على ما ورد فى اتفاقيات الاحتكار مادة تنص على هذه الحقيقة وقد تأثرت
احوال السوق فى اتحاد جنوبى افريقية بأمور متعلقة بالاحتكار بوجه خاص
حيث كانت أندرووير هي التى تتحكم فى أمر ارسال التمور او عدم ارسالها
من قبل غيرها انى شئت . وقد صادف فى بعض السنوات ان الشركة لم ترسل
ما تحتاج اليه الاتحاد من كميات التمور ، وتعالى الصيحات لاستيراد التمور
الى تلك البلاد ولكن بدون جدوى .

أستراليا :

سوق أستراليا من الاسواق التقليدية لثمار البصرة الداخلة ضمن
حدود الاحتكار ، وان انواع التمور الداخلة لسوق أستراليا هي تمور
الخضراوى والسايير خصوصاً المكبوس منها فى صناديق كبيرة زنة ٧٠ رطل
(ليبرة) . ومثل ذلك يقال عن سوق نيوزلندة مع العلم ان استهلاك كل من

السوقين يتراوح بين ٣-٥ آلاف طن سنوياً ، وفي الامكان بوجه الأجمال زيادة التمور في الاسواق الثلاثة الاخيرة سيما اذا ما وجهت العناية نحو دراستها بصورة مستفيضة لمعرفة امكانيات هذه الاسواق وقيام حملة دعائية واسعة النطاق خصوصاً في اتحاد جنوبي افريقيا حيث نجد نموذجين من المستهلكين هما : السكان الذين هم من أصل أوربي والسكان المحليون حيث في الامكان تصدير التمور الرخيصة الى النموذج الثاني بكميات كبيرة . كذلك يمكن تصدير أنواع التمور الرخيصة للاسواق الستة المذكورة آنفاً لأغراض الصناعة بوجه خاص .

اقطار آسيا وافريقيا :

يمكن العراق ان يعتمد على هذه الاسواق اعتماداً كبيراً من حيث أهمية هذه الاسواق من ناحية الاستهلاك الكمي للتمور وذلك لأن هاتين القارتين تشتملان على أكبر نسبة من سكان العالم الذين يهتمون بالتمور باعتبار التمور من المواد التي يوصى بها للدين الإسلامي ، بحيث إن المسلمين في هذه الجبهات ، خصوصاً في جنوبي الشرق وآسيا ، يهتمون باستهلاك التمور في شهر رمضان ولكن يجب ان يؤخذ بحظر الاعتبار أيضاً ان القوة الشرائية السنية كبيرة من سكان هذه الجبهات (خصوصاً الجبهات المعنية باستهلاك التمور والتي من جملتها الهند وباكستان واندونيسيا والشرق الأوسط) ، منخفضة أو ضعيفة ، وهكذا ينبغي للعراق ان يهتم بهذه الاسواق ويسد مقطوعاتها من التمور الرخيصة سيما تمور السائر والزهدى وأنوع الآخر بوجه خاص . ويجب ان توجه العناية نحو هذه الغاية توجهاً خاصاً بحيث يؤدي الأمر الى استيعاب نصف كميات التمور المصدرة من العراق الى الخارج . (قسماً)

والجدول الآتي يوضح الحقائق التي تم شرحها وتوضيحها آنفاً •

صادرات التمور العراقية من ١٩٣٥ - ١٩٥٤

معدل ١٩٤٥-١٩٤٩ معدل ١٩٥٠-١٩٥٤

الاقطار والممالك

الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير

١٣٧١٦٨٧ ٦٩٢٩٢ ١١١٧٢٨٥ ٥١٠٠٦ الهند

الولايات المتحدة

٣٩٩٣٤٣ ٢٠٨٤٦ ٣٦٣٦٥١ ١٦٣٤٨ الامريكية

الاقطار والممالك

معدل ١٩٤٥-١٩٤٩ معدل ١٩٥٠-١٩٥٤

المملكة المتحدة

٢٥٩٤٨٨ ١٣٦٦٣ ٧٩٤٢٨٦ ٣٤٣٢٦ البريطانية

٤٤٣٩٩١ ٢٧٨١٠ ٣١٣٩٠٧ ١٦٥٤٢ مصر

٩٤٨٥٨ ٤٧٠٨ ٩٥٢٢ ٣٧٦١ اوستراليا

١٦٣٢٣١ ٨٣٨٦ ١٢٤٠٧٦ ٥٣١٧ كندا

٧٩٥٢٨ ٤٢٨٨ الجزائر

سنة ١٩٤٦ ، ١٩٤٦ ، ١٩٤٧

١٣٠٢٥ ٦١٦ ٣٨٦٣٣ ١٦٩٧ بلجيكا

سنة ١٩٤٥ ، ١٩٤٧ ، ١٩٤٨ ، ١٩٤٩

٥١٩٩١ ١٠٥٥ ٥١٤٥ ٢٤٣ مراکش

سنة ١٩٤٥ ، ١٩٤٦ ، ١٩٤٨ سنة ١٩٥٢ ، ١٩٥٣ ، ١٩٥٤

معدل ١٩٤٩-١٩٤٥ معدل ١٩٥٠-١٩٥٤

الارتفاع والمعاكس

الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير

٣٩٤٦٧	٢٠٩٦	٥٣٤٧٦	٣٤٦٩	فيلندا الجديدة
٣٩٧٥٨	١٨٩٠	١٥٩١٢٠	٧٢٤٨	الذبح

سنة ١٩٤٧ - ١٩٤٨ - ١٩٤٩

٢١٤٠٢٠	١٦٥٠٠	٢٢٧٦٩٧	١٣٤٢٧	سوريا
.....	٤٩٠٤	١٨٣	تونس

سنة ١٩٤٨

١٢٤٢٤	٤٠٣٠	٣٨٤٨١٦	٥٤٥٢	المضايق
-------	------	--------	------	---------

سنة ١٩٤٦ - ١٩٤٧ - ١٩٤٨ - ١٩٤٩

٤١٦٥	٢٤٤	٤٧٣٥٣	٢٢٣٠	هولندا
------	-----	-------	------	--------

سنة ١٩٤٦ - ١٩٤٧ - ١٩٤٩

١٦١٦٩	٩٤١	٢٢٥٦٥	١٤٠٧	اتحاد جنوب أفريقيا
٢١٧٤٦	١١٩١	٢١٠١٢	١٢٠٤	الصومال البريطاني

سنة ١٩٤٥ - ١٩٤٦ - ١٩٤٨

أفريقيا الشرقية

٥٤٠١	١٢٣٣	٤١٩	٠١٩	البرتغالية
------	------	-----	-----	------------

سنة ١٩٤٦ - ١٩٤٩ - ٥٤٠٣٢٥٢٢٠١

٤٤٧٦٠	٢٨١٥	٣٢٢٢٢	١٥٢٧	السودان
-------	------	-------	------	---------

سنة ١٩٤٦ - ١٩٤٧ - ١٩٤٩

معدل ١٩٤٩-١٩٤٥ معدل ١٩٥٤-١٩٥٠

الاقطار والممالك

الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير

امملكة الاردنية

الهاتمية ٥١٦٦ ٩٨٩٨٧ ١١٥٧١ ١٥٦٠٦٣

سنة ١٩٤٦ ، ٩٤٧ ، ٩٤٨ ، ٩٤٩

٨٧٦ ١٤٨٤٣ ١٤٨٤٣

سنة ٩٤٦ ، ٩٤٧ ، ٩٤٨ ، ٩٤٩

فنلندا ١٠٩ ١٠٧٢ معدل ١٩٣٥-٣٨

ايطاليا ٢٤٠ ١٩١٨ ١٩٦٨ ٣١٥٧٢

سنة ٩٤٧ ، ٩٤٨ ، ٩٤٩

النرويج ٢٠٣ ٤٦٤٦ ١٦٧ ٣٧٥٣

سنة ١٩٤٧ سنة ١٩٥٤

الهند الشرقية

الهندية (اندونيسيا) ٤١٩ ٩٥٨٥ ٣٦٥٠ ٦٠٤٧٨

سنة ١٩٤٩ فقط

مالطة ٣٢ ٤١١ ٢٥١ ٤٤٢٧

سنة ٤٦ ، ٤٧ ، ٩٤٨

سيلان ٤٠٩٤ ٨١٥٥٨ ٢٦٣٧ ٤٣٨٢٤

زنجبار ٢٥٥ ٤٣٨٥ ٧١١ ١٢٥٣٨

سنة ١٩٤٥

كينيا واوغندا ٢١٧ ١١٨٨٥ ٤٩٧ ١١٦٢

سنة ٤٦ ، ٤٨ ، ٤٩

معدل ١٩٤٩-١٩٤٥ معدل ١٩٥٠-١٩٥٤

الاقطار والممالك

الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير

الدانمارك ١٩٦ ٣١٧٩ ٦٤٠ ١٣٢٥٠

سنة ١٩٤٥

فرنسا ١٢٨٣ ٢٤٢٣٢ ١٠٥ ١٨٢٣

الضومال الايطالي ٤٨٠ ١٣٦٨١ ١٠٥ ١٨٢٣

سنة ١٩٤٧ ، ١٩٤٨ (سنة ١٩٥١ ، ١٩٥٢ ، ١٩٥٣ ، ١٩٥٤)

السويد ٢٨ ١٠٤٩ ٣١ ٨١٤

سنة ١٩٤٩ فقط

جبل طارق ٠٠٠ ٠٠٠٠ ١٠٣ ٤٣٤٨

سنة ١٩٥٠ ، ١٩٥١

طنجانيقا ٥٠ ٩٢٩ ١٦٦ ٢٨٤٠

سنة ١٩٤٦ ، ١٩٤٨ سنة ١٩٥٠ ، ١٩٥١

الصين ٧٥ ١٧٣٥ ٤٩ ١١٠٣

سنة ١٩٤٧ ، ١٩٤٨ ، ١٩٤٩ سنة ١٩٥٠ ، ١٩٥١

اليابان ٦٣٦ ١٢٢٣٩

سنة ١٩٥١

المكسيك ٢٩ ٨١٧

سنة ١٩٥١

ارتيريا ١٠٨ ١٨٨٨ ٢٥٠ ٩٣٢٩

عذن ٤٤٢٧ ٩٠١٤٩ ١١٤١٩ ٢١٠٧٣٢

اليمن ٣٦٢ ٥٣٠٣ ٢٠٥٤٢ ١٦٩٧٤



صورة للمبني النموذجي الحديث التابع لصلحة التطور العراقي

الاقطار	معدل ٥٤/٩٤٥	معدل ٥٤/١٩٥٠	الكمية طن	القيمة دينار	الكمية طن	القيمة دينار
						سنة ٥٤٠٥٣٠٥٣٠٥٠
الكويت	٧٣٠	١٨١٤٧	١٠٨٢	٢١٣٠٨		
المملكة العربية						
السعودية	٢٤٦٢	٤٥٤٨٦	٥٧٨٩	٨٨٢٩٨		
عمان	١٤٤٥	٢٨٥٤٩	١٨١٠	٣٨٨٧٢		
البحرين	٦٦٣	١٢٠٤٩	٣٣٦	٦٦٢٥		
برما	٦٢٧٣	١٢٤٣٧٨	٢٣٧٦	٢٨٩٩٥		
	سنة ٤٧٠٤٦					سنة ٥٤٠٥٣٠٥٢٠٥١
تركيا	٤٦	٨٠٧	٢٥	٥٧١		
						سنة ١٩٥٢ فقط
(الارجنتين)	١٦	٤٣٣	١٧	٤٧٤		
	سنة ١٩٤٩					سنة ١٩٥١
افغانستان	٨٣	١٥٢٧	١٥	٣٠٨		
ايران	١٠٩٦	١٧٨٩٥	١٠٦	٢١٢٨		
	سنة ٤٥٠٤٧٠٤٩					سنة ٥٤٠٥٢٠٥١

حالة اسواق التمور ١٩٦٧/١٩٥٨

انسمت فترة السنوات العشرة الواقعة بين ١٩٥٨ و ١٩٦٧ بانتعاش كبير في سعة اسواق التمور . وقد كان لشورة تميز ١٩٥٨ الفضل في ضم اقطار الدول الاشتراكية الى مجموعة اسواق التمور . وايضا ذلك حيث نزل ان التمور المتوسطة الجودة والتي لم تكن الاسواق التقليدية للتمور الحسنة

(الأوربية والأمريكية) ترغب في استيرادها قد تفتحت أمامها أسواق الدول
 الاشتراكية الكبرى لا سيما سوق الصين الشعبية وسوق الاتحاد السوفيتي .
 وعلى سبيل المثال نذكر انه في موسم ١٩٦٦/١٩٦٧ استوردت الصين الشعبية
 وحدها زهاء ٢١٪ من مجموع كميات التمور التي صدرها العراق . وإن
 مجموع ما استوردته الصين وروسيا معا بلغ أكثر من ١/٢ مجموع الكميات
 المصدرة الى جميع أسواق العالم . أما الدول الاشتراكية الأخرى التي استوردت
 التمور العراقية في موسم ١٩٦٦/١٩٦٧ فإنها هي : بولندة (١٩٦٢) ودرمانيا
 وفلندة وجيكوسلوفاكيا (ويوغوسلافيا) والمانيا الديمقراطية وهنغاريا (المجر)
 وبلغاريا . وإذا ما أضفنا الكميات التي استوردتها هذه الدول يبلغ المجموع
 للموسم المذكور (١٩٦٦-١٩٦٧) زهاء ٣٠٪ من كميات التمور التي صدرها
 العراق الى جميع أقطار العالم .

ومما يجدر ذكره ان العراق قد ضاعف الكميات التي صدرها الى كل
 من المانيا الديمقراطية وجيكوسلوفاكيا (خلال مواسم ١٩٦٧/١٩٦٨ و١٩٦٨/١٩٦٩)
 . وقد علمنا بأن الإحصائية الرسمية في طريقها الى النشر سنوياً
 وجود هذا الكتاب في المطبعة .

ومهما يكن الأمر سوف نحاول ان نضع في آخر الكتاب جدولاً تفصيلياً
 عن صادرات التمور الى خارج العراق للاستهلاك البشري للبلدان التي
 استوردت أكثر من ١٠٠ طن خلال المواسم المذكورة في الجدول مع إقفاها
 (للسنة ١٩٥٦-١٩٦٨) . كما سندرج في نفس الجدول أرقام صادرات التمور
 المتبقية من المواسم السابقة والتي صدرت لمقاصد صناعية والعلف الحيواني
 خلال المواسم المذكورة . ونعتذر الى القارئ إذا لم يتيسر لنا ذلك .

صادرات التمور العراقية الى مختلف الاقطار ١٩٦٧/١٩٦٦

الاقطار	الكمية المصدرة بالطن	القيمة بالدينار	الملاحظات
الصين الشعبية	٥٧٠٤٨	١٢٥٩٣٣٤	
الهند	٦٧٠٧٢	١٣٣٠٢١١	
سوريا	١٨٢٩٥	٣٢١٦٩٤	
الاتحاد السوفيتي	١٥٠٠٠	٨٣١٠٠٠	
الولايات المتحدة			
الامريكية	١٣١١٥	٨٤٢٨٠٧	متوسط ١٩٥٤/١٩٦٧
سيلان	١٢١٠٤	٢١٠١٤٠	
الجمهورية العربية المتحدة	٧٠٠١	١٢٨٨٢٣	
المملكة المتحدة			
البريطانية	٩٠٦٢	٥٢٥٤٥٨	
باكستان	٧٧٠٥	١٣٧٤٣٣	
كندا	٣٦٦٤	٢٣٤٨٦٣	
السودان	٣٠٣٠	٥٣٠١٥	
الصومال	٧٩٧٠	١٦٣٤٢٤	
عدن	٤٩٨٥	٩١١٢٨	
المانيا الغربية	٢٣٥	١٥٤٢٤	
اليمن	٢٧٧٤	٤١٦٩٤	
استراليا	٢٠٥٧	١٠٧٥٦١	
سنغافورة والملايو	١٦١٤	٣٣٧٩٢	
اندونيسيا	٢٤٤٢	٤٩٠٨٤	
لبنان	٥٩٤٨	١٠١٣٩٢	

تتمة جدول صادرات التمور ١٩٦٦/١٩٦٧

الاقطار	الكمية المصدرة بالطن	القيمة بالدينار	الملاحظات
الأردن	٢٢٦٣	٥١١٧١	
اثريريا والحبشة	١٦٢٤	٢٩٦٧٦	
جنوب افريقيا	٨٧٣	٦٠٣٢٣	
هولندا	٢٣٨	١٥٤٤١	
ايطاليا	٢٤٠	٦٠٧١	
اسبانيا	٨١٦	٦٢٦٥٨	
زنجبار وبنجاليقا	٥٩٤	١٤٥٦١	
بولنده	٣٥٠	٢٣٠٠٠	متوسط ١٩٥٨/١٩٦٥
نيوزيلنده	١٠٠٠	٥٠٠٠٠	متوسط ١٩٥٤/١٩٦٧
رومانيا	٢٤٥	١٨٣٠٠	متوسط ١٩٦١/١٩٦٤
كينيا	٥٣٨	١٤١٠٤	
بلدان الخليج العربي	٤٧٩٤	٦١٩٨٧	
فنلندا	٨٧	٦٣٨٧	
جيكوسلوفاكيا	٢٩٣	٢٥٠٨٦	
يوغوسلافيا	٥٥٦	٤٥٧١٦	
بورما	٦١٥	٢٦٦٠	
الدانمارك	١١٠	٧٣٠٦	
المانيا الديمقراطية	١٠٢٢٠	١١٧٤٣٤	
بلجيكا	٥٠	٣١٥٣	
المملكة العربية السعودية	٥٦٣٨	٦٨٩٩٠	
حضر موت	١١٩٠	٢٠٧٣٢	

الانظار	الكمية المصدرة بالطن	القيمة بالدينار	الملاحظات
ايبان	٧٢٨٣	٩٣٢٣٢	
جزر الكدوى	٤	٢٧٥	
افريقيا الشرقية			
البرتغالية	٤٠٤	٩٥٢	
قبرص	٦٠	٤٠٩٧	
جزر الهند الغربية	٦	٤٩٨	
الاردن	١٠٥٦	٢٤١٤٢	
سناخار - (المجر)	١٥٠٠	١٢٨٢٥	اغراض صناعية
البلدان الاخرى	١٠٩١٦	٢٤١٤٢	



تصدير التمور الكبوسة بالصناديق في ميناء البصرة

المفصل في الاسواق الاساسية

١ - سوق الولايات المتحدة الامريكية:

لسوق الولايات المتحدة ميزات خاصة ، وتحكم فيه عوامل جغرافية معينة تلخص فيما يلي :

(١) التمور المنتجة محليا : وقد زاد الانتاج زيادة ملحوظة خلال ربع القرن ، الاخير ، فيعد ان كان هذا الانتاج ١٥٦٠ طنا في عام ١٩٣٠ اصبح في عام ١٩٤٨ زهاء ١٣٠٠٠ طن وفي ١٩٥٤ نحو ١٥٣٠٠ طن وفي عام ١٩٥٨ زهاء ١٩٤٠٠ طن . ومما لا شك فيه ان الانتاج المحلي من التمور (خصوصا بوادي كوجيلا بكاليفورنيا) يتسم بصفات تجعله يفوق على المستورد من تمور العراق وذلك من نواح كثيرة أهمها امكان استهلاكها وهي طازجة في الموسم ، والعناية الكبرى الموجهة نحو الانتاج وتحسينه وتصنيفه والتحكم بحجم الثمرة وصنفها وكيفية انتاجها فضلا عن التقنين بطرق الكبس والدعاية وما الى ذلك .

ومما لا مراء فيه ان لهذه العوامل جميعها بعض التأثير على الطلب الواقع على التمور المستوردة . ويلاحظ ان متوسط استهلاك التمور في الولايات المتحدة هو زهاء (٧٠) مليون باون (معدل ١٩٥٤-٥٨) . وان العراق يسهم بنحو من ٥٠٪ من هذا المقدار .

والاحصائية التالية تبين لنا العلاقة بين التمور المنتجة محليا والتمور المستوردة :

المدة	المستورد (باون)	الاتّاج المحلي (باون)
٢٥/١٩٣١	٥١٩٤٥٠٠٠	*
٢٩/١٩٣٦	٧٧١١١٠٠٠	*
١٩٣٩/١٩٣٥	٥١١٩٥٠٠٠	٧٣٢٠٠٠٠
١٩٤٧/١٩٤٤	٣٨٨٩٥٠٠٠	٢٣٨٢٠٠٠٠
١٩٥٤/١٩٤٨	٣٨٨٩٥٠٠٠	٢٥٠٠٠٠٠٠
١٩٥٨/١٩٥٥	٣٧٧٧٥٠٠٠	٢٦٠٠٠٠٠٠

ويستدل من الجدول اعلاه ان ١٥٪ فقط من جميع التمور المستهلكة في فترة ١٩٣٥-١٩٣٩ قد نتجت في نفس هذه البلاد ، وزادت في المدة الثانية ١٩٤٤ - ٤٧ واصبحت التمور المحلية ٣٨٪ من المجموع ثم ٤٠٪ في الفترة الأخيرة - ١٩٤٧ - ٥٨ .

(٢) استهلاك الفواكه الأخرى المسئلة بالموالح (الحمضيات) والفواكه المعلبة والمجمدة وعصير الفواكه والفواكه المجففة ، وذلك حسب الإحصائية التالية (باون - فرد)

نوع الفاكه	معدل ٣٩-١٩٣٥	معدل ٤٧-١٩٤٤	الزيادة بالمائة
الموالح (البرتقال . .)	٤٨٥٨	٦٣٥٣	٢٩٥٧ بالمائة
الفواكه المعلبة	١٤٥٩	١٨٥٩	١٦٥٩ بالمائة
الفواكه المجمدة	٥٥٨	٢٥٧	٢٣٥٨ بالمائة
الفواكه المجففة	٥٥٧	٥٥٧	ثابتة .

ومن الصعوبة معرفة أي الفواكه كانت السبب في هبوط استهلاك التمور وكذلك الفواكه المجففة . ولعل أكثرها تأثيراً ، هي الفواكه المسورة

طول العم وهي الفواكه المعلبة والمجمدة .

(٣) استهلاك الحلويات والدوندرمة : ولأشك ان الحلويات والدوندرمة من المواد التي تؤثر في استهلاك التمور ليس في الولايات المتحدة وحدها بل في غيرها من الاقطار وحتى العراق نفسه . فبالنسبة للحلويات كان استهلاك الفرد (معدل ١٩٣٠-٣٤) ١٣ و ٦ بون وبلغ ذلك للفترة ١٩٤٤ - ٤٧ زهاء ١٨ و ٦ بون أي بزيادة ٣٦ و ٨ بالمائة .

وبالنسبة للدوندرمة ، بلغ معدل استهلاك الفرد السنوي (١٩٣٠-٣٤) ١٥ و ٢٩ غالون ، واصبح في (١٩٤٤-٤٧) ٤ و ٠٢ غالون أي ١٦ و ٢ بالمائة . ومن المعقول ان استهلاك الحلويات والدوندرمة منافس لاستهلاك التمور والتين وربما الجوز أيضا .

(٤) منافسة الزبيب والتين وخصوصاً الزبيب الذي يستخدمه الخبازون في مخابزهم اذا كانت الاسعار منافسة لاسعار التمور .

مقارنة استهلاك الفرد الامريكي بغيره :

يبلغ معدل ما يصيب المستهلك الامريكي من التمور العراقية (على أساس معدل ٥ سنوات حديثة) ١٧٠ غراما ويقابل ذلك ما يستهلكه الفرد النيوزيلندي ١٥٠٠ غرام والكندي ٨٠٠ غم والاسترالي ٦٠٠ غم والبريطاني ٥٥٠ غم .

ويدلنا ذلك - بالرغم من الانتاج الامريكي المحلي - ان هنالك مجالا لزيادة استهلاك الفرد في الولايات المتحدة اذا ما زاد ما يصدره العراق من التمور الى تلك البلاد .

التمور العراقية في الولايات المتحدة - مقدارها واقايامها :

من مراجعة الجدول يبدو لنا ان معدل ما استوردته الولايات المتحدة من التمور العراقية معدل ١٩٥٤-٦٧ كان (١٣١١٥) طن وقيمتها ٨٤٢٨٠٧

دينار * مع العلم أن معدل كميات التمور التي أستوردتها الولايات المتحدة
بلغ نحو ٩٥ مليون باون للفترة ذاتها كان نصيب العراق منها زهاء ٥٠٪ *
ومما يجدر ذكره أن المستوردين الأمريكيين يفضلون صنفى احلاوى
والسائر *

أما نوع وطريقة الكبس المرغوبة فهي المفشق المدبوس فى صناديق زنة
(٣٥) ليبرة (نصفية) *

الرسم الكمركى على التمور العراقية فى الولايات المتحدة :-

ان الرسم الكمركى المفروض فى الولايات المتحدة على التمور الداخلة
الى بلادها تبلغ ستاً واحداً عن كل ليبرة من التمور المكبوسة مع النوى وستين
اثنين عن كل ليبرة من التمور المنزوعة نواها - وذلك بشروط ان تكون
مدبوسة فى أوعية يزيد وزنها على عشر ليرات صافية * أما التمور المكبوسة
فى أوعية يقل وزنها عن ١٠ ليرات فيستوفى عنها ٧٥ سنتات لكل ليبرة
سواء كانت مع النوى أو بدونها ، وقد أفضى ارتفاع نسبة الرسم الكمركى على
التمور المغلفة فى أوعية صغيرة (اقل من ١٠ ليرات) ان صدرت التمور تصدر
الى امريكا فى صناديق كبيرة ذات وزن ٧٠ ليبرة للاستفادة من انخفاض الرسم
على مثل هذه الصناديق ، ثم يعاد كبسها فى الولايات المتحدة فى أغلفة شفافة
وعلب مقوى صغيرة ليتم فى تلك الأسواق الى المستهلكين الذين يفضلون هذه
الغلب الصغيرة الوزن *

ولما كان ازدهار صناعة كبس التمور العراقية وتجارتهما تتوقف على
تحسين اساليب الكبس وتجهيز الأسواق الاجنبية بالتمور الممتازة المكبوسة
رأساً فى أغلفة شفافة وعلب مقوى وما مائل ذلك ففي ٢٠-٧-١٩٥٤ اثبتت
قضية الرسم المذكور فأيدتها هيئة التعريف الكمركية وذلك عن طرائق الكبس
المحسن * وبما أن ارتفاع الرسم الكمركى على مثل هذا الكبس وبلوغه

أضعاف الرسم المفروض على الصادق الكبيرة الحجم يقف حاجزا كمركا في سبيل توسيع سوق التمور الأمريكية وتحسين كبس الاصناف المصدرة اليها فقد فاتحت الجهات العراقية المسؤولة السلطات الأمريكية لتخفيض الرسم الكمركي المفروض على التمور المكبوسة في اغلفة صغيرة والمزروعة النوى وجعل ذلك مساويا للرسم المستوفى على التمور المصدرة في صادق يزيد وزنها على ١٠ ليرات *

واليك فكرة عن اسعار التمور العراقية في سوق نيويورك (موسم

١٩٥١/٩٥٢) *

النوع	التغليف	سعر المييرة
خلاوي بدون نوى الممتاز	صندوق ٦٦ لييرة	١٥ سنت
خلاوي بدون نوى الممتاز	" ٣٣ "	" ١٥٥٥
خلاوي بدون نوى المعدل	" ٧٠ "	" ١٤
ساير بدون نوى الممتاز	" ٦٦ "	" ١٤
ساير بدون نوى الممتاز	" ٣٣ "	" ١٤٥٥
ساير بدون نوى المعدل	" ٧٠ "	" ١٣
خلاوي مع النوى		" ١٢٢٥
ساير مع النوى		" ١١٥٥

ملاحظة : لقد تغيرت الاسعار خلال الخمس عشرة سنة الاخيرة بنسبة

تقدر ب ٢٠٪ - ٣٠٪ نحو الزيادة *

ومما يجدر ذكره ان هناك منافسة ظاهرة من قبل التمور الايرانية في سوق الولايات المتحدة * وقد تقدم تمور ايران الى المستهلك الأمريكي في بعض الاحيان كتمور عراقية * ويظهر ان الكميات المصدرة منها الى الولايات المتحدة قد زادت زيادة محسوسة في السنوات القلائل الاخيرة * وان طريقة التغلب على مزاحمة التمور الايرانية لتمور العراق في امريكا هو حمل المستهلك

الأمريكي على التفريق بين هذين النوعين من التمور وعدم شراء التمور
الإيرانية كتمور عراقية •

ويوصى كذلك أن تختار أحسن التمور العراقية وأجودها نوعاً
للتصدير إلى الولايات المتحدة مع العناية بالكبس والتغليف إذ ما يسمى به
(العرض) (Presentation) إذ لهذه النقطة أهمية خاصة نظراً إلى عناية
الأمريكيين بالمظاهر والأشكال في البضائع التي يشترونها وتفنن شركاتهم في
عرض منتجاتهم بشكل جذاب^(١) •

ولابد من تثبيت نوع التمور العراقية المصدرة إلى الولايات المتحدة
وعدم تغيير صنفها على مر السنين لكي يعود المستهلك الأمريكي على صنف
ممتاز ذي علامة خاصة وشكل خاص من التمر العراقي •

وللدعاية والإعلان الأهمية الأولى في الولايات المتحدة ولكن يجدر
الملاحظة أن الدعاية في تلك البلاد تستلزم نفقات جسيمة مما يتطلب تعاون
شركتي التمور العراقية والوسطى ومصلحة التمور العراقية في القيام بنفقات
هذه المهمة •

وإن مستوى أسعار بيع التمور العراقية في الأسواق الأمريكية مسألة
خطيرة لابد من درستها لتمكين تمورنا من منافسة تمور كاليفورنيا وإيران
وسائر الثمار التي تزرعها •

ثم أن قضية تلوث التمور المصدرة إلى الولايات المتحدة مسألة تستوجب
الاهتمام^(٢) بتبخير التمور بعناية تامة وفق ما ذكرنا في مناسبة سابقة •

(١) مقتبس من مذكرة السيد مير بصري (مدير الدعاية السابق
بجمعية التمور ٢٩/١/٤٨

(٢) في موسم ١٩٤٥ - ٤٦ رفضت السلطات الأمريكية السماح
بإدخال ٥٥٥٠ طناً من التمور العراقية لمخالفتها الأنظمة والقوانين الصحية •

وبهذه المناسبة نذكر ان الشركات التي تتولى تصدير التمور العراقية الى الولايات المتحدة (وكانت تدفع أتاوة الى شركة اندرووير المحتكرة حتى ١٩٥٢ مبلغاً قدره ١٠ شلنات عن كل قطار - هندرويت وتساوى ١١٢ ليرة) • هي : شركة هلس اخوان (Hills Bros. Co) والشركة الافريقية المتحدة وشركة حوريش (Frinks Jones Libly) وشركة البصرة التجارية (فرنكس - جونز - لبي) وشركة أجرفورستر وفرتز (Shroeder Bros) وشركة اندرووير ذاتها •

سوق المملكة المتحدة البريطانية

وتشمل المملكة المتحدة البريطانية - بالطبع - الجزر البريطانية ودا
ارلندا الحرة وهي تستورد أنواع الحلاوى والخضراوى والساير المكبوس
بالصناديق والسيوفين ايضاً ولهذه السوق قابليات كبيرة فى استهلاك التمور
بكميات وافيرة اذ بلغت الكميات التي استوردتها قبل ١٩٥٠
٤٢٠٠٠ طن من العراق و ١٠٦٠٠ طن من شمالى افريقيا ، وفى (١٩٥٦)
هبطت الصادرات اليها الى نحو ٢٥٠٠٠ من العراق و ١٥٠٠ طن من شمالى
افريقيا • وكانت شركة اندرووير فى سنة ١٩٥٣-٥٤ محتكرة لهذه السوق
من شركة تجارة التمور العراقية وقبلها من جمعية التمور • ونظراً لتدهور
السوق المذكورة وقلة الطلب فيها بسبب التمور القديمة التي خزنتها شركة
اندرووير فيها وقامت بتصريرها بأسعار مخفضة جداً بغية التخلص منها بأى
سعر كان فقد انخفض الطلب عليها لهذا السبب ينما الطلب على التمور
الافريقية ثابت مع عدم تمكن الطبقة الفقيرة والطبقة العاملة من شرائها •
وفى سنة ١٩٥٤ - ٥٥ لم تتفق شركة تجارة التمور العراقية مع شركة

اندرووير على بيع الكمية في هذا السوق واضطرت الشركة العراقية للاتفاق مع جماعة مؤلفة من ثلاث شركات انكليزية برئاسة *

Messrs. Afric & Eastern (Near East) Ltd.
Libby Forster & Vernor, Ltd.)
" Daud Horesh & co. Ltd).

وقد اتفقت هذه الشركات على المساهمة مناصفة على شحن كمية معينة من التمور الى المملكة المتحدة البريطانية ، وأما القارة الاوربية فيجب ان تكون باستشارة الشركات الاربعة المذكورة وبموافقتها التامة وبحسب الاسعار التي تعرضها ، وهنا كان يتختم على ممثلي جمعية التمور في بريطانيا والقارة الاوربية تجرى الاسواق وعرض كل طلب يحصلون عليه على الشركة الافريقية والشرقية في لندن لتدبير الصفقة بينها وبين الشاري ، وان يعلموا الجمعية وشركة تجارة التمور العراقية بذلك وذلك فيما يتعلق بموسم سنة ١٩٥٥ *
وتبين لنا احصاءات تصدير التمور العراقية الى المملكة المتحدة البريطانية من ١٩٤٥ حتى ١٩٥٤ :

ان معدل استيرادات بريطانيا في السنوات العشرين الماضية قد بلغ (٢٣٩٩٤) طن ومعدل اقياما (٥٢٦٨٨) دينار *
ومما يجدر ذكره ان معظم التمور العراقية - ان لم تكن جميعها تصدر الى المملكة المتحدة البريطانية مكبوسة في الصناديق زنة ٧٠ ليبرة * ونسبة قليلة من ذلك مكبوسة في الخصاف والاصناف المصدرة هي الحلاوي والخضراوي والساير وقليل من الزهدى *

أما سعر البيع بالفرد في السوق البريطاني هو / ٩ بنسات (حوالى ٤ فلس) للباون الواحد من النوعين الاولين *
وكان الرسم الكمركي على جميع التمور (قبل الغائه عن التمور المنزوعة النوى) ١٠٪ من اقياما *

وبهذه المناسبة يحسن به ان نذكر ان الشركات التي كانت قبل الحرب
تعاطى تجارة التمور فهي (قبل ١٩٥٦) :

١ [شركة يوناييتد افريكا المحدودة ولهذه الشركة فرع في البصرة واخر
في بغداد يعرفان باسم الشركة الافريقية والشرقية (اشرق الادنى) المحدودة *
(ويلاحظ ان هذه الشركة قد امتست عام ١٩٦٤) *

وكان لهذه الشركة ولم يزل نظير ومصالح في تجارة التمور * كما تعتبر من
بين اهم المكسيين والمصدرين الى امريكا أيضا *

٢ [جمعية تجارة الانمار والمخاضير للمستوردين والموزعين والبائعين :
وقد أسست هلاه الجمعية في سنة ١٩٤٢ للتعاون مع بقية دور تجارة الانمار
والمخاضير ولغرض ضمان حقوق المستوردين الذين هم وحدهم يؤلفون
عضوية الجمعية الاعيادية * وقد سعت الجمعية للحصول على اعتراف والتشيل
الكافي للمستوردين الخاصين في اللجان الوزارية وقد ناضلت أيضاً ضد
نقاط كثيرة تتعلق بالاستيراد والتوزيع والان تشبث بجميع الوسائل الممكنة
للعودة الى الاستيراد الحر بواسطة المستوردين *

٣ [جمعية الانمار المجففة في لندن *

وتشمل هذه الجمعية جميع مستوردي التمور العراقية وهي باذلة أقصى
الجهود للعودة الى الاستيراد الحر لان اعضائها يرون بأن تجارة التمور قد
سامت جدا اثناء مدة الاحتكار وبأن التمور قد فقدت جميع مزاياها في السوق
الانكليزية القديمة التي كانت في مقدمة أسواق التمور العراقية لاكثر من مائة
سنة *

ولهم في انجلترا هيئة معترف بها اسمها جمعية مستوردي التمور
يرأسها المستر جون نورمان اجر - وهو مدير وشريك شركة اجرا *
فورستروفرتر المحدودة وتشمل هذه الجمعية عضوية جميع مستوردي
التمور قبل الحرب *

وقد بلغ مقدار ما تم تصديره الى سوق المملكة المتحدة البريطانية في موسم ١٩٦٦/٦٧ زهاء ٩٠٦٢ طناً بقيمة ٦٣٦٣٤٢ ديناراً •
سوق كندا :

بناء على توصيات شركة اندرووير الى شركة تجارة التمور العراقية المحدودة يلاحظ بأنه - على الأكثر - تسود سوق كندا نفس الحالة التي تسود سوق نيوزيلاندة^(١) وللمستوردين بعض الحرية في اختيارهم للاستفادة بما لهم من العملة الاجنبية • ويقدر أعتيادياً الطلب على التمور بين ١٥٠٠-٢٠٠٠ طن • ولكن في الظروف الحاضرة لا ينصح الركون الى شحن أكثر من ١٢٥٠ طناً سنوياً وفي هذه السوق تتعاطى شركة اندرووير مع المستوردين الفعليين أما مباشرة واما بواسطة بيوتاتهم التجارية في لندن ويسمح لهم قطع قدره ٣ بالمائة •

وقد بلغ مقدار كميات التمور المصدرة الى كندا زهاء ٣٦٦٤ طناً بقيمة بلغت ٢٣٤٨٩٣ ديناراً في موسم ١٩٦٦/٦٧ •
سوق استراليا ونيوزيلاندة :

بلغ معدل استيراد استراليا (١٩٤٥ - ١٩٥٤) من التمور العراقية (٤٢٣٥) طن وقيامها (٨٠٠٣٩) ديناراً •
والانواع المصدرة اليها هي تمور السايير والحلازى والمخضراوى المكبوسة في الصناديق •

(١) ان الاستيرادات الى هذه البلاد مقننة بقرار حكومي على اساس قيود التحويل الخارجي •

ومما هو جدير بالذكر أن سوقى استرايا ونوزيلاندة (وكذلك سوق اتحاد جنوبى افريقيا) من الاسواق التى ترغب فى استيراد التمور المحسنة الكبس لاسيما المكبوسة منها فى السيلوفين مع العلم بأن عدم تصدير هذا الصنف معناه افساح المجال لتمور كاليفورنيا وايران لدخول هذين السوقين بالرغم من ارتفاع سعر الاولى وعدم جودة الثانية (بالقياس مع الاسواق العراقية) .

اما سوق نيوزيلاندة ، فسوق هو الآخر من اسواق تمور البصرة حيث تصدر اليه تمور الحلاوى والخضراوى والساير المكبوسة فى الصناديق . وقد بلغ معدل كميات التمور وأقيامها المصدرة الى نيوزيلاندة بين ١٩٤٥ و ١٩٥٤ زهاء (٢٧٨٣) طن و (٤٦٤٧٢) ديناراً على التوالى . ويلاحظ ان شركة اندرووير كانت تباع الى المستوردين الفعليين وتخصم لهم قطعاً قدره ٣٪ ومثل ذلك هو الى شركة تجارة التمور العراقية المحدودة .

سوق الهند

يعتبر سوق الهند أهم اسواق التمور العراقية حيث يستهلك نحواً من ٢٥٪ من مجموع صادرات التمور العراقية من حيث الكمية والقيمة . ويدلنا احصاء صادرات التمور حسب الاقطار لعشر السنوات الاخيرة (١٩٤٥ - ١٩٥٤) ان المعدل السنوى لاستيرادات الهند من التمور قد بلغ (٦٠١٠٩) طن بقيمة معدلها (١٢٤٤٤٨٦) ديناراً . وفى موسم ١٩٦٦/٦٧ صدر العراق ٦٧٠٧١ طناً بقيمة ١٣٣٠٢١١ ديناراً . ومما هو جدير بالذكر ان أنواع التمور المصدرة الى سوق الهند هي تمور الزهدي بالدرجة الاولى ثم الساير وقليل من الجنباب الى جانب بعض التمور المحسنة الكبس . مع العلم ان الطبقة المستهلكة للتمور العراقية هي الطبقة الفقيرة . ومن الممكن أن يزداد استهلاك التمور فى الهند اذا ماوجهت

العناية نحو طرق الكبس بحيث يؤدي الأمر الى اجتذاب الطبقات المتوسطة لاستهلاك التمور المعروضة بكيفية جذابة حيث يلاحظ بأن هذه الطبقة تزودة جداً عن التمور المكبوسة بالخصاف .

سوق الباكستان

كانت الباكستان في سنة ١٩٥٢ من أهم الأقطار التي تستورد التمور العراقية حيث بلغ مجموع ما صدر اليها في تلك السنة (٣٢٠٥٥) طناً مقبل (٢٣٢٦٧) طناً في سنة ١٩٥١ و (١٥٢٣٣) طناً في سنة ١٩٥٠ غير انه في سنة ١٩٥٣ سادت الباكستان على سياسة تقليص استيراداتها بحجة قلة النقد الموجود لديها ومحافظة للميزان التجاري بينها وبين البلدان التي تستورد منها . وكانت التمور من أهم المتوجات التي اصحابها التقليص المذكور يضرر كبير حيث قلصت الى ١٥٪ من معدل استيرادها في ثلاث السنوات المتعقبة فكانت النتيجة ان لم يصدر من التمور الى الباكستان في سنة ١٩٥٣ سوى (٤١١٦) طناً . ولم تقف جميع الجهود الرسمية وغيرها المبذولة مع الباكستان لتغيير سياستها ولم تقف أيضاً جميع المقترحات التي قدمت من قبل جميع دول التمور في حينه ومن جملتها مفاضة التمور بالمتوجات الباكستانية على أساس ان تمنح الحكومة الباكستانية اجازات استيراد التمور العراقية مقابل تصدير الشاي الباكستاني الى العراق الى المصدرين العراقيين ليقوموا هم بأنفسهم بتصدير التمور وتصريفها في الباكستان على حسابهم للاستفادة من فارق العملة وتغطية هذا الفرق للخسارة التي يتحملها التاجر العراقي في تصريف الشاي الباكستاني غير المعروف في العراق بأسعار تقل عن سعر التكلفة نسبة الى اسعار أنواع الشاي الأخرى . غير ان الحكومة الباكستانية لم توافق على هذا الاجراء واصرت على منح الاجازات الى المستوردين الباكستانيين وعلى ذلك

لم يجرأ أحد من مصدرى التمور العراقيين على القيام بمثل هذه العملية التي تكون خسارتها أكيدة .

ومما يجدر ذكره ، بهذه المناسبة ان الرسم الكمركى الباكستاني على التمور المكبوسة بالخصاف أو المعبأة بالأكياس يبلغ ٣٦٪ من قيمة التمور (في هذه الحالة ١٠ روبيات للهندويت - دينار واحد لـ ١١٢ ليرة) . أما التمور المكبوسة في الصفائح والصاديق فيؤخذ عليها رسم كمركى بنسبة ٣٦٪ ايضاً من قيمة التمور (التي تعتبر في هذه الحالة ٢٠ روبية للهندويت - ديناران لـ ١١٢ ليرة) . كما تستوفي السلطات البلدية ضريبة بيع (Purchase Tax) مقدارها نصف آتد لكل روبية من مجموع القيمة والرسم الكمركى . كما تحمّل التمور مصاريف أرضية وحماله وتسليم ودلالة مقدارها روبية وأربع آتات للهندويت . وعلى العموم يتحمّل الطن الواحد رسوماً ومصاريف مختلفة مبلغاً يتراوح بين ١٠٠-١٢٠ روبية^(١) .

سوق مصر

يعتبر سوق مصر من الأسواق المهمة الكبرى للتمور العراقية ، ويسكنو من احصائية صادرات التمور العراقية المائة الذكر ان معدل استيراد مصر (للحقبة ١٩٤٥ - ١٩٥٤) قد بلغ ٢٢١٧٦ طناً بقيمة ٣٧٨٩٥٤ ديناراً .
والجدول المقارن التالي يبين صادرات التمور الى مصر خلال ثلاث سنوات تقويمية (ملخصة من المجموعة الاحصائية لوزارة الاقتصاد) .

(١) يجدر بنا أن نشير الى شيئين هما : (١) ان تمور بلوچستان وتمور منطقة (سكر) الباكستانية تمور رديئة ولكنها تباع بسعر الحلاوى العراقي كما انها تنضج في اواسط حزيران .

أنواع التمور	سنة ١٩٥٣	سنة ١٩٥٤	سنة ١٩٥٥
	الكمية بالاطنان	الكمية بالاطنان	الكمية بالاطنان
حلاوى	٠٠٠٠	٣٩١	٥٣٩
خضراوى	٠٠٠٧	٠٥٥	٠٠٠
سائر	٣٣٨	١٦٩	١٢١
زهدى	٢٢٦٤٥	١٧١٠٣	١٤٧٩٤
أنواع أخرى	٠٠١٧٧	٠٠٠٩١	٠٠٢٤٠
المجموع	٢٣٠٦٧	١٧٨٠٩	١٥٦٩٤

وقد بلغ معد ما تم تصديره الى ج.ع.م للفترة ١٩٥٤/٦٧ زهاء ٧٠٠١ طن بقيمة ١٢٨٨٢٣ ديناراً +

من ملاحظة الجدول المذكور سابقاً (ص ٢٤٥) يبدو أن معدل استيرادات سوق سيلان من التمور العراقية للفترة الواقعة بين ١٩٤٥ و ١٩٥٤ قد بلغ (٣٣٢٦) طناً بقيمة (٦٢٦٩١) ديناراً +

وتستهلك جزيرة سيلان كمية من التمور معدنها (٢٠٠) طن شهرياً وتزيد هذه الكمية في شهر رمضان فقط الى (٤٠٠) طن + وعليه فإن معدل ما تستهلكه الجزيرة هو حوالى (٢٥٠٠) طن سنوياً « ومعنى ذلك ان هذا دون الواقع بـ ٨٠٠٠ طن « + وان استهلاك التمور في سيلان يستمر طيلة اشهر السنة +

وقد بلغ مقدار ما تم تصديره في موسم ١٩٦٦/٦٧ زهاء ١٢١٠٤ طناً بقيمة ٢١٠١٤٠ ديناراً +

سوق سيلان

يتراوح عدد سكان الجمهورية الاندونيسية بين ٩٥ مليون و ١٠٠ مليون

نسمة وجلهم من المسلمين الذين يهتمون باستهلاك التمور في شهر رمضان •
لذلك يمكن اعتبار السوق من الاسواق المهمة للتمور العراقية لاسيما تمور
الزهدى •

وبالاحظ في الاحصائية المذكورة آنفا أن معدل استيرادات اندونيسيا
من التمور العراقية للمدة الواقعة بين ١٩٥٠ - ١٩٥٤ هو زهاء ٣٦٥٠ طنناً
وبنفت قيمتها ٦٠٤٧٨ دينار •

وقد بلغ مقدار ما تم تصديره من التمور الى اندونيسيا في موسم
١٩٦٦/٦٧ زهاء ٢٤٤٢ طنناً وقيمة ٤٩٠٨٤ ديناراً •
اسواق الشرق الاوسط

وتشمل المملكة العربية السعودية والمملكة الاردنية الهاشمية والكويت
وعمان والبحرين وسوريا وتركيا وايران • والجدول التالي يبين اهمية كل
من هذه الاسواق •

معدل ١٩٥٠/١٩٦٦ ٦٧ القيمة بالدينار القيمة بالطن معدل					السوق
١٩٥٠/٥٤	١٩٦٦/٦٧	معدل	القيمة بالطن	القيمة بالدينار	
٦٦٨٧٧	٦٨٩٩٠	٥٦٣٨	٤١٢٦	٦٨٩٩٠	المملكة الاردنية الهاشمية
١٢٧٥٢٥	٥١١٧١	٢٢٦٣	٨٣٤٤	٥١١٧١	السعودية
١٩٧٢٨	٢٦٢٧٥	١٢٠٠	٩٢٦	٢٦٢٧٥	الكويت
٣٣٧٠٢	؟	؟	١٦٧٨	؟	عمان
٩٣٣٧	؟	؟	٥٠٠	؟	البحرين
٢٢٠٨٥٩	٣١١٤٤٧	١٧١٨٠	١٤٩٦٤	٣١١٤٤٧	سوريا
٦٨٩	؟	؟	٣٦	؟	تركيا
٢١٢٨	١١٢	٤	١٠٦	١١٢	ايران
—	١٠١٦٦٣	٥٩٩٦	—	١٠١٦٦٣	لبنان
—	٤١٦٩٤	٢٧٧٤	—	٤١٦٩٤	اليمن
—	٩١٢٨	٤٩٨٥	—	٩١٢٨	عبدن

سوق المملكة السعودية :

يبدو من الجدول أن معدل ما استوردته المملكة العربية السعودية (معدل الحقبة بين ١٩٥٠ و ١٩٥٤) قد بلغ ٤١٢٦ طناً بقيمة ٦٦٨٧٧ ديناراً • وقد بلغ ما تم تصديره الى هذه البلاد في موسم ١٩٦٦/٦٧ زهاء ٢٢٦٣ طناً بقيمة ٦٨٩٩٠ ديناراً •

تركيا :

أن جارتنا تركيا تفرض قيوداً شديدة على التمور العراقية هي أقرب الى المنع • وقد بلغ المصدر من التمور ٣٦ طناً بقيمة ٦٨٩ ديناراً ١٩٥٠/٥٤ • والرسوم الكمركية باهظة تبلغ ٥٥ ديناراً على الطن الواحد (١٩٥٦) ومعنى ذلك ان الرسم المفروض يبلغ عشرة أضعاف قيمة التمور المصدرة مما لا يشجع بأي حال من الاحوال على التصدير •

ايران :

يبدو من الجدول ان معدل استيراد ايران (١٩٥٠ - ٥٤) هو ١٠٦ طناً بمبلغ ١٠٩٦ دينار وهذا ضئيل جداً • لقد منعت الحكومة الايرانية دخول التمور العراقية اليها منذ سنة ١٩٤٦ بموجب قانون صادر من قبلها يمنع استيراد التمور من الخارج حماية للتمور الايرانية الناتجة فيها • وقد كان ما تم تصديره في موسم ١٩٦٦/٦٧ شيئاً نايفاً لا يستحق الذكر •

اسواق اوربا الاخرى

وتشمل ألمانيا وإيطاليا وفرنسا وجيكوسلوفاكيا هذا عدا عن الاقطار والممالك الاوربية الاخرى المدرجة اسمائها في جداول صادرات التمور • ومما يجدر ذكره انه لا بد من ملاحظة استهلاك هذه الاسواق في اعياد

الميلاد ورأس السنة وضرورة إيصال التمور الى هذه الأسواق في هذه
الافقات .

المانيا (بشقيها قبل عام ١٩٥٦)

يبدو من الاتفاق التجاري بين العراق والمانيا ان استيراد التمور الى المانيا
محدود الى ما يساوي قيمة ٢٥٠٠٠٠ باون استرليني سنويا أو ما يتراوح
بأسعار اليوم بين ٣٠٠٠-٣٥٠٠ طن . ويدهى ان الاستهلاك منحصر في
المانيا الغربية وقد تجابه بعض الصعوبة في تصريف هذه الكمية بمستوى
الاسعار الحالية .

وقد تطورت العلاقات بينا وبين المانيا الشرقية بحيث أصبح يصدر ما
مقداره ١٠٠٠٠ طن وأكثر وبقيمة تقرب من ١٢٠٠٠٠ دينار (١٩٦٢) .
والجدول التالي يبين صادرات التمور العراقية الى مختلف الاقطار
العالمية في موسم ١٩٦٦/٦٧ .

صادرات التمور حسب الاقطار المستوردة

١٩٦٧/١٩٦٦

القيمة بالدينار	الكمية بالطن	الاقطار
١٢٥٩٣٣٤	٥٧٠٤٨	الصين الشعبية
١٢٣٠٢١١	٦٧٠٧١	الهند
٣٢١٦٩٤	١٨٢٩٥	سوريا
٨٣١٠٠٠	١٥٠٠٠	الاتحاد السوفيتي
٦٣٦٣٤٢	٨٤١٣	الولايات المتحدة الامريكية

يتبع جدول صادرات التمور العراقية ١٩٦٦/١٩٦٧

الاقطار	الكمية بالطن	القيمة بالدينار
سـيـلان	١٢١٠٤	٢١٠١٤٠
العربية المتحدة	٧٠٠١	١٢٨٨٢٣
المملكة المتحدة البريطانية	٩٠٦٢	٥٢٥٤٥٨
باكستان	٧٧٠٥	١٣٧٤٣٣
كندا	٣٦٦٤	٢٣٤٨٦٣
السودان	٣٠٣٠	٥٣٠١٥
الصومال	٧٩٧٠	١٦٣٤٢٤
عدن	٤٩٨٥	٩١١٢٨
المانيا الغربية	٢٣٥	١٥٤٤٤
اليمن	٢٧٧٤	٤١٦٩٤
استراليا	٢٠٥٧	١٠٧٥٦١
سنغافورة والملايو	١٦١٤	٣٣٧٩٢
اندونيسيا	٢٤٤٢	٤٩٠٨٤
لبنان	٥٩٩٦	١٠١٦٦٣
الأردن	٣٣٦٣	٥١١٧١
اتيريا والحبيشة	١٦٢٤	٢٩٦٧٦
جنوب افريقيا	٨٧٣	٦٠٣٢٣
هولندا	٢٣٨	١٥٤٤١
ايطاليا	٢٤٠	٦٠٧١
اسبانيا	٨١٦	٦٢٦٥٨
زنجبار ووطنجانقا	٥٩٣	١٤٥٦١

يشبع جدول صادرات التمور العراقية موسم ١٩٦٦/١٩٦٧

الاقطار	الكمية بالطن	القيمة بالدينار
بولونيا	٣٥٠	٢٣٠٠٠ معدل ٦٥/٥٨
نيوزيلندا	٢٦	١١٢٧
رومانيا	٢٤٥	١٨٣٠٠ معدل ٦٤/٦١
كينيا	٥٣٨	١٤١٠٤
بلدان الخليج العربي	٣٠١٥	٤٩٥٠١
فنلندا	٨٧	٦٣٨٧
جيكوسلوفاكيا	٢٩٣	٢٥٠٨٦
يوغوسلافيا	٥٥٦	٤٥٧١٦
بورما	١١٥	٢٦٦٠
التانماتوك	١١٠	٧٣٠٦
الاردن	١٠٥٦	٨٣٢٤
المانيا الديمقراطية	١٠٢٢٠	١١٧٤٣٤
بلجيكا	٥٠	٣٥٥٣
العربية السعودية	٥٦٣٨	٦٨٩٩٠
اليمن الشعبية (حضرموت)	١١٩٠	٢٠٧٣٢
اليابان	٦١١	٣٣٨٣
افريقيا الشرقية البرتغالية	١٠٤	٩٥٢
قبرص	٦٠	٤٠٩٧
البلاد الاخرى	١١٩٦	٢٧١٤٢
المجموع	٣٢٢٠٩٨	٧٤١٩٢٠٧
- ٣١٤ -		

مصلحة التمور العراقية قبل ١٩٥٨ (جمعية التمور العراقية سابقاً)

لمحة تاريخية : مما هو جدير بالذكر أن أزمة ١٩٣١ قد شملت بالطبع التمور والمتصلين بأمرها . فكان يوار تجارتها في الداخل والخارج بشكل مربيع . وهذا الذي أدى بالسلطات حينذاك أن تدعو هؤلاء لعقد اجتماع في متصرفية البصرة لوضع حد للاشكال ولكن الاجتماع لم يتمخض عن أى شئ . فراد وضع التمور سوءاً على سوء . وهذا الذي حدا بتسعة من كبار المنتجين (الملاك) أن ينضوا تحت لواء واحد ليؤلفوا جمعية منتجي التمور . وكان مؤسسوا هذه الجمعية هم السادة هاشم النقيب والشيخ صالح باش اعيان ، وعبدالرزاق الامير وحمد الذكر ، وسليمان الذكر ، وصالح عبدالواحد ، وعبدالكاظم الشنخاني ، ومحمد الخلف عبدالواحد . وقد تمت موافقة وزارتي الداخلية والمالية بتأليف هذه الجمعية في نيسان ١٩٣٣ .

وقد رأى المكسبون - من جانبهم - أن يؤلفوا هم الآخرون جمعية لهم في نفس هذا الوقت وهكذا تألفت جمعية مكسبي التمور من السادة أ . ج . أصفر ، وداود مقدسي انطوان ، وثيودور جيوكولاس ، ومصطفى طيه السلطان ، وعطا الخضيري ، والياس يلدا ، وهاشم عبدالغني الخضيري ، وشركة فرانك ستريك ، وافراهيم حصيل افراهيم ، و ن . لاسو ، وشركة بطي لما بين النهرين وفارس ، وشركة هلس اخوان الشرقية ، ونعوم موسى توما ، وفتح الله وحيد ، والشركة الافريقية والشرقية ، ويعقوب بولس ، وميشيل اخوان ، ومرزا محمد خان بهادور وفرانك رزوق صايغ ، وشركة مازين اخوان ويوسف مارو ، وليون غاريان .

وقد ظلت الجمعيتان تتاوى الواحدة منهما الاخرى طوال سنتين دون

هوادة أو رحمة حتى كانت زيارة المرحوم السيد ياسين الهاشمي البصرة عام ١٩٠٥ حيث وقف بنفسه على معظم وجوه الاشكال . وقد كانت النتيجة أن تشكلت « لجنة التمور » على غرار « جمعية الزبيب اليونانية » وصدر القانون رقم ٣٨ لسنة ١٩٣٥ . وقد تألفت هذه اللجنة من خمسة أعضاء كان يختارهم وزير المالية من بين عشرة أعضاء منتخبين من بين ملاك البصرة الذين كان الواحد منهم يمتلك ٥٠ جريباً من النخيل انتاجها أكثر من (٢٠) طناً من التمور سنوياً . وكان هنالك رئيس وسكرتير عام يعينهما وزير المالية .

هذا وقد كان اول رئيس لها السيد أنور خياط . وقد تألفت مالية اللجنة من منحة الحكومة البالغة ٣٥٠٠ ديناراً بالإضافة الى الرسم المفروض على التمور المصدرة والبالغة نسبته ١٪ من قيمتها . وظلت هذه اللجنة تمارك وضع التمور المتردى في الداخل والخارج ولكن دون جدوى على أساس أن الاشكال كان فوق طاقتها وخارجاً عن حدود امكانياتها ففلت الزمام من يدها فتعالت الصيحات مستغيثة من جميع الجهات لانقاذ الموقف من الدرك الذي آل اليه .

وبناء على ذلك استصدرت الحكومة المرسوم رقم ٦ سنة ١٩٣٩ القاضي بتشكيل جمعية التمور العراقية . وقد زيدت منحة الحكومة لها حيث بلغت ٥٠٠٠ دينار سنوياً وزيد الرسم المفروض على التمور المصدرة واصبح ٢ بالمائة من قيمتها كما اعطيت صلاحيات اوسع لتمكينها من الصمود أمام مسألة الهيمنة على أسعار التمور في الداخل والخارج واحتكار بيع تمور البصرة .

وتألفت الجمعية الجديدة من مجلس مؤلف من ستة أعضاء يعينهم وزير الاقتصاد من أصل أننى عشر عضواً منتخبين من بين الملاك الذين تبلغ مساحة ملكية الواحد منهم أكثر من ٥٠ جريباً انتاجها السنوى أكثر من عشرين طناً .

مصلحة التمور العراقية منذ ثورة ١٤ تموز ١٩٥٨ (١):

على أثر قيام ثورة ١٤ تموز سنة ١٩٥٨ عدل قانون الجمعية (رقم ٦ لسنة ١٩٣٩) لينسجم واهداف الثورة بزيادة الانتاج والتصرف على أساس المنافع المتبادلة وحماية المنتجين ورعاية مصالحهم بموجب القانون رقم (٥٢) لسنة ١٩٥٨ *

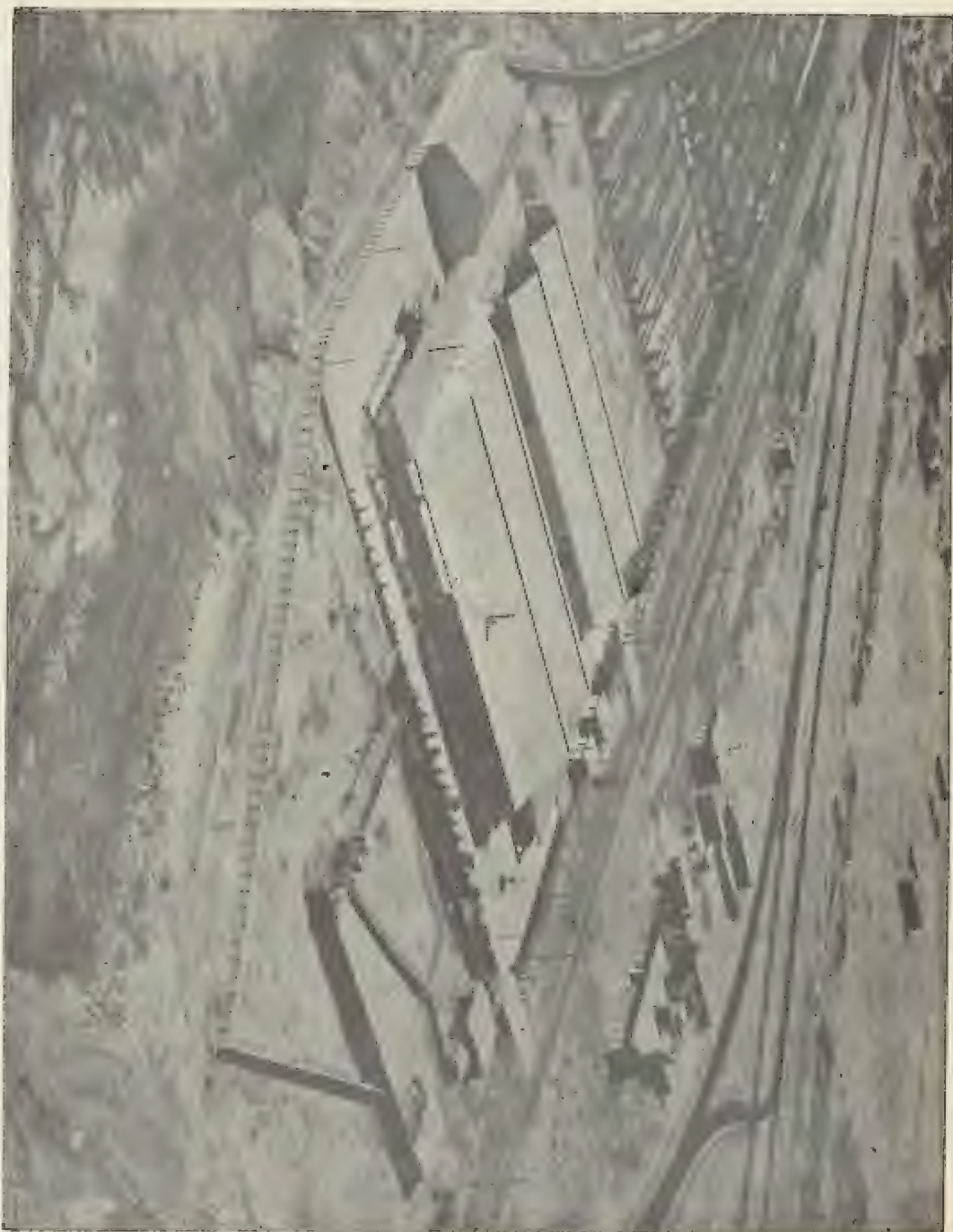
وبالنظر الى قيام الجمعية بممارسة الاعمال التجارية على نطاق واسع سواء كان بتصريف انتاج التمور في مكابسها الحديثة ، ولإلافه ما قد يحصل من مشاكل أو اعتراضات قانونية على اعتبار أن الجمعية بموجب القانون العام لا يجوز لها المتاجرة بقصد الربح ، فقد صدر القانون رقم (٥٥) لسنة ١٩٦١ أعدل بموجبه أسم (جمعية التمور) الى (مصلحة التمور العراقية) وحلت كلمة (مصلحة) محل كلمة (جمعية) ايضاً وردت في القانون رقم (٢٧) لسنة ١٩٥٢ وتعديلاته *

ويتألف مجلس إدارة المصلحة من المدير العام رئيساً وثمانية اعضاء يعينهم وزير الاقتصاد ، اثنان منهم مدير كل من المؤسستين المسؤولتين عن تمور المنطقة الجنوبية وتمور المنطقة الوسطى ، واثنان يمثلان منتجي التمور في كل من المنطقتين ، واثنان يمثلان تجار التمور في كل من المنطقتين ، واثنان من كبار موظفي الدولة *

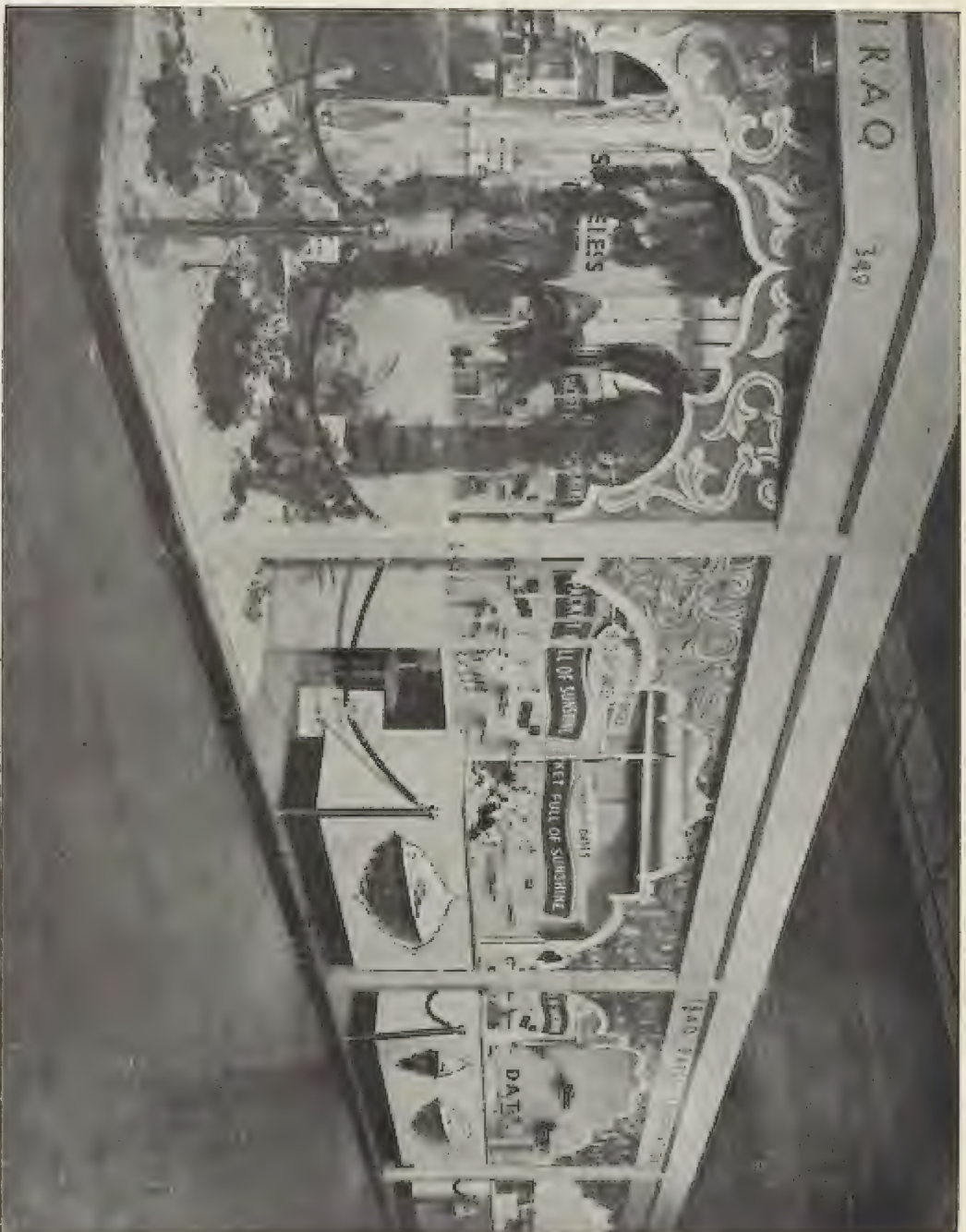
اعمال المصلحة وواجباتها بموجب قانونها المعدل(١):

لقد نصت المادة الرابعة من قانون المصلحة على قيام المجلس بالاعمال التالية :-

(١) انظر مصلحة التمور العراقية - تقرير عام عن التمور بغداد - ١٩٦٧ ص ٤ - ص ٢٢ *



- ١ - الدخول في السوق كمشتري أو مبيع أو مصدر .
- ٢ - تأسيس شركة لنقل التمور أو المساهمة في الشركات المؤسسة لهذا الغرض أو التعاقد مع شركات النقل لتصدير التمور .
- ٣ - تأسيس معامل تجريبية لاستخراج منتجات التمور والتخليل .
- ٤ - استيراد الآلات والادوات والمواد اللازمة لصناعة التمور وتغليفها وتعليقها وبيعها لذوى العلاقة .
- ٥ - مقايضة التمور في الاسواق الخارجية .
- ٦ - تأسيس وكالات في الخارج .
- ٧ - إيقاد من يختارهم المجلس لدرس الاسواق العالمية والاتصال بالهيئات التي لها علاقة بتجارة التمور والدعاية لها وله أيضا إرسال بعثات دراسية في مواضع تتصل بالتمور .
- ٨ - تأسيس الشركات والمساهمة فيها أو في الشركات المؤلفة لتحقيق أهداف هذه المادة .
- ٩ - تعيين الكميات العظمى لأصناف التمور المصدرة وأنواعها ودرجاتها وتوزيعها على الاسواق الخارجية وعلى المجازين بالتصدير .
- ١٠ - تسليم المال الى الملاكين المحتاجين بقدر ما تسمح به حالتها .
- ١١ - تأسيس شركات أو جمعيات تعاونية من الملاكين والمساهمة فيها .
- ١٢ - تقرير قيام المصلحة بتصريف التمور أو أصناف معينة منها أو تفويض ذلك الى أحد المجازين أو مجموعة منهم وفقا للقانون .
- ١٣ - عقد صفقات لبيع التمور وحصر تصديرها كلاً أو جزءاً الى خارج العراق على ان يكون عقد مثل هذه الصفقات فيما يتعلق بأية منطقة تابعا لقرار اولي من منطقتها وعلى ان لا يتم عقد الصفقة الا بأسم المصلحة أو لحساب شركة تساهم فيها المصلحة بنسبة لا تقل عن ربع رأسمالها .



جناح التهور العراقية في معرض جمعية الضيافة والحدائق بلندن

١٤- تصديق ميزانية المصلحة وملاكات موظفيها ومستخدميه وحساباتها
النهائية .

١٥- النظر في لوائح الانظمة المنصوص عليها في المادة الثامنة والمادة
الحادية والعشرين .

١٦- تقرير شروط القروض المذكورة في المادة الحادية عشرة .

١٧- حل الخلافات التي قد تقع بين المطلقين الجنوبيين والوسطى .

١٨- اجراء ترتيب لتوزيع أسواق التمور الخارجية بالاستناد الى انواتها
وكمياتها اذا كان ذلك محققا لأغراض هذا القانون .

تشكيلات المصلحة :-

تتألف مصلحة التمور العراقية من ١- مقر المديرية العامة ، و ٢- المنطقة
الجنوبية وتشمل الوية البصرة والناصرية والعمارة ، و ٣- المنطقة الوسطى
وتشمل الوية الديوانية والحلة وكربلاء وبغداد وديالى والرمادي .

مقر المديرية العامة :-

ويتألف مقر المديرية العامة حاليا من الشعب والاقسام التالية :-

شعبة الادارة والذاتية ، وشعبة الحسابات ، وشعبة التجارة ، والمشاريع
الفنية ، وشعبة المراقبة والاحصاء ، وشعبة الدعاية والترجمة ، وقسم الهندسة
المدينة ، وقسم الهندسة الآلية ، وقسم التسويق المحلي .

معاونية المنطقة الجنوبية :-

بالإضافة الى اعمالها الاعتيادية في الاشراف على انتاج التمور في ألوية
البصرة والناصرية والعمارة وتنفيذ تعليمات المصلحة فيما يتعلق بالكشف على
مخازن التمور ومكابسها للتأكد من توفر الشررط والمواصفات المطلوبة فيها،
تقوم معاونية المنطقة الجنوبية بأستلام كافة التمور الممدة من قبل المصلحة
والمنحونة الى البصرة من المنطقة الوسطى تهيدا لتغليفها وتصديرها الى



جناح مصلحة التهور العراقية في معرض بغداد الدولي

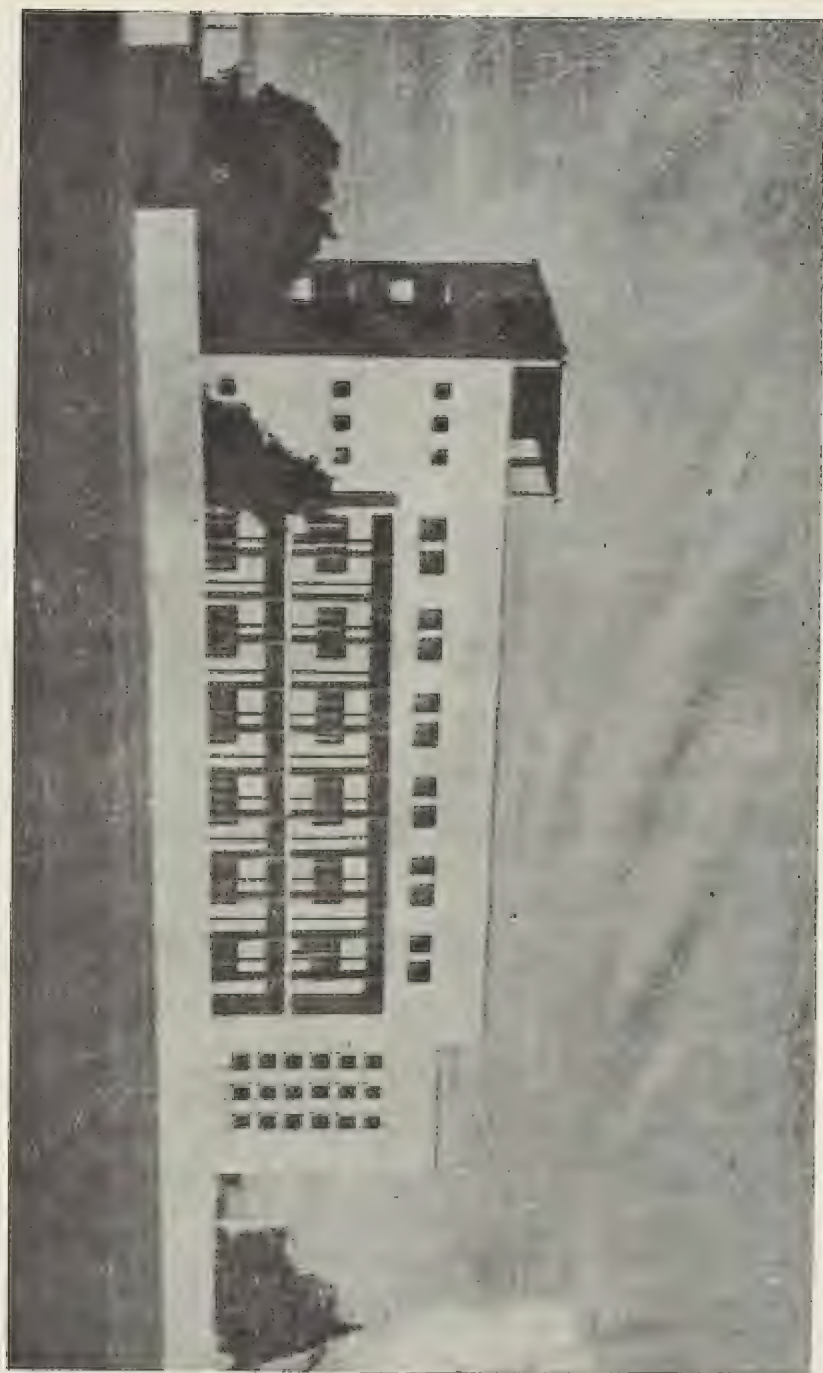
الأسواق الخارجية • وتولى المعاونة المذكورة الكشف على جميع التمور
المراد تصديرها عن طريق البصرة للتأكد من نوعيتها وجودتها ومصلحتها
للتصدير ، وهي تكون أكثر من ٩٠٪ من مجموع التمور المصدرة الى خارج
العراق • وتشرف المعاونة أيضا على تشغيل مشاريع المصلحة في البصرة التي
تتألف من مبخرتين لتبخير التمور وست وحدات كبس آليّة وعدد من المخازن
أضافة الى مختبر أبحاث التمور في البصرة • وبكلمة أخرى تقوم المعاونة
المذكورة بجميع الواجبات المنصوص عليها في قانون المصلحة في المنطقة
الجنوبية •

المنطقة الوسطى :-

وتتضمن ألوية الديوانية والحلة وكربلاء وديالى ، وفي كل من هذه
الألوية جهاز أداري وفني يقوم بالإشراف على تشغيل مكابس المصلحة
ومخازنها ومباخرها في إنتاج التمور في العبوات وحسب التعليمات المعطاة اليها
من قبل مقر المديرية العامة • وتشرف هذه الأجهزة أيضا على المكابس
والمخازن والمدابس الأهلية للتأكد من نظافتها ومن توفر الشروط وتطبيقها
تعليمات المصلحة الصادرة بهذا الشأن • وبالإضافة الى ما تقدم الأجهزة المذكورة
تزوّد مقر المديرية العامة بالمعلومات الإحصائية المتعلقة بإنتاج التمور
واحصائيات كبسها ونقلها بين لواء وآخر والكميات المتبقية منها ونوعيتها •
لاتخاذ الإجراءات اللازمة بهذا الشأن •

مشاريع المصلحة القائمة :-

وبالإضافة الى الأعمال والواجبات التي تقوم بها المصلحة في الإشراف
على التمور وتنظيم تسويقها في الداخل والخارج وتنفيذا للمادة الرابعة من
قانون مصلحة التمور العراقية ، فقد قامت المصلحة بتنفيذ عدة مشاريع استهدفت



مقر مصلحة التمر العراقية في البصرة

تحسين كبس التمور وتعليقها وتخزينها وتبخيرها وانشاء مختبرات لاجراء التجارب والابحاث عليها . وفيما يلي المشاريع التي قامت المصلحة بتنفيذها منذ تاسيسها حتى الآن :-

١ - مكابس فنية حديثة :-

تحسينا لاساليب كبس التمور وتطويرها وعرضها بشكل جذاب وتغليف متقن لشماشي والطرق الحديثة في تغليب المواد الغذائية وتصمد لمناقبتها . فقد قامت المصلحة بتشيد ائنية مكابس حديثة في بغداد وبغوبية وكربلاء والحلة والشامية ، واستوردت لها الاجهزة والمكائن الاوتوماتيكية التي تعمل بالقوة الكهربائية واكملت نصبها وتشغيلها . يحتوى كل مكبس على وحدتين كاملتين كل وحدة تشمل اجهزة لغسل التمور وتنقيتها وتصنيفها وتطريتها وتعقيمها وكبسها وتعليقها وتبخيرها . أن الطاقة الانتاجية الموسمية (او خلال اربعة اشهر) لكل وحدة تبلغ (١٥٠٠) طناً من التمور مكبوسة في صناديق خشبية سعة (٢٠-٢٥) كيلو صافي على اساس اشتغالها ساعة واحدة في اليوم ويمكن مضاعفة الانتاج بزيادة عدد وحدات العمل في اليوم الواحد .

٢ - مخازن حديثة :-

كانت التمور الى سنين قريبة تلت تخزن في مخزن بدائية تفقر الى النظافة والتسهيلات العصرية الفنية المتيسرة في المخازن الحديثة ، فضلا عن عدم توفر مخازن تستوعب جميع التمور الناتجة مما يؤدي الى خزن قسم منها بالعراء وما تعرض اية من التأثير بالغبار والامطار والتقلبات الجوية . لذلك قامت المصلحة ببناء مخزن كبير يستوعب حوالي (٣٠٠٠) طناً من التمور في الخزانة الواحدة وحوالي (٥٠٠٠) طناً في الموسم ، ومخزن متوسط يستوعب حوالي (١٥٠٠) طناً في الخزانة الواحدة وحوالي (٣٠٠٠) طناً في الموسم في

هكذا يتم ادخال الصناديق المعبأة بالتمور في أجهزة التبخير



كل من الوية الحلة وكربلاء وديالى والديوانية ، كما تم تشييد مخزن كبير
مماثل في كل من قضائي الهندية والكوفة ، اضافة الى مخازن صغيرة وسقائف
سيدها المصلحة على اراضيها في بغداد والبصرة . ويبلغ مجموع سعة المخزن
في المخازن المذكورة حوالى (٥٠) الف طن من التمور سنويا .

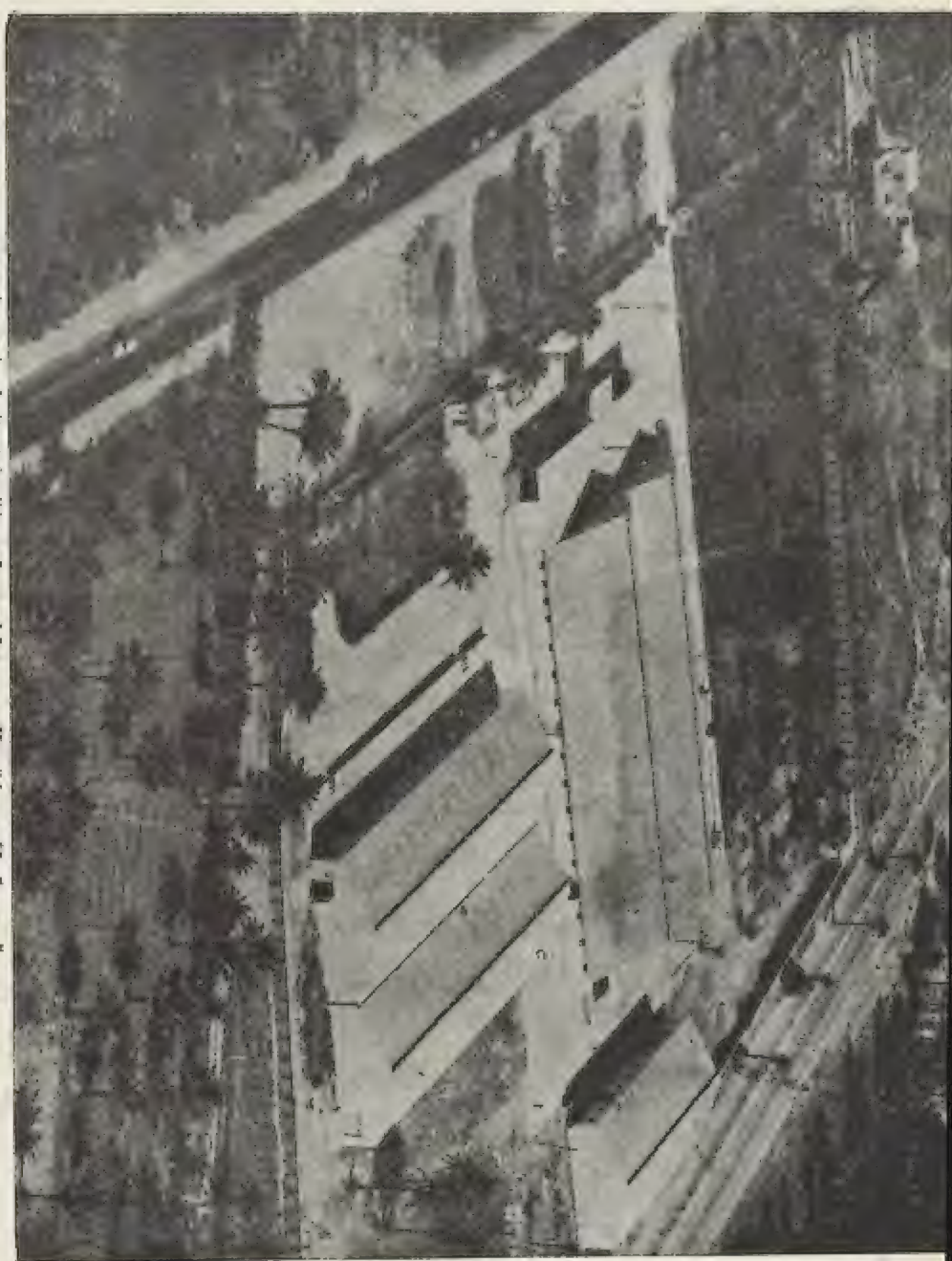
مباخر التمور :-

لغرض القضاء على حشرة السوس التي تصيب التمور بعد قطفها واثاء
نقلها الى المكابس ، ولضمان تهية التمور وتجهيزها الى الاسواق الخارجية
بأقل نسبة ممكنة من السوس ، فقد قامت المصلحة بتشيد مبخرتين للتمور
في البصرة واستوردت الاجهزة والمكائن الخاصة بالتبخير من المانيا ونصبتها
فيها . وتحتوى المبخرة الواحدة على غرفتي تبخير سعة الغرفة الواحدة (٧٦٠)
صندوق تمور زنة الصندوق الواحد (٧٠) ليبرة ، يجرى تبخيرها بغاز الميثيل
برومايد لمدة ثلاث ساعات كل وجبة . كما ان شركة تجارة التمور العراقية قد
استوردت مبخرة اخرى مع غرفتي تبخير سعة الواحدة حوالى (١٢٠٠) صندوق
زنة (٧٠) ليبرة . هذا فضلا عن أن مكابس المصلحة الجديدة في المنطقة الوسطى
والنوه عنها في الفقرة (١) أعلاه تحتوى على غرف تبخير .

ان جميع التمور العراقية المكبوسة بالصندوق والمصدرة الى خارج العراق
تبخر بغاز الميثيل برومايد مرتين ، الاولى قبل الكبس والثانية بعد الكبس .
ويبلغ مجموع ما يمكن تبخيره في هذه المباخر مجتمعا حوالى (٦٠) الف طن
من التمور سنويا .

مختبر ابخاث التمور :-

تم انشاء هذا المختبر قبل ثلاث سنوات وفتح له فرع في البصرة في هذه
السنة (١٩٦٧) وقد ذكرنا شيئا كافيا عن هذا المختبر في مناسبة سابقة .



صورة جوية لمؤسسات الكيس والطنن الحديثة التابعة لمصلحة التهور
في الحلة

مالية المصلحة وموجوداتها الثابتة :

يبلغ رأسمال المصلحة المقرر مليونين ونصف مليون دينار ، وإن مالية المصلحة وموجوداتها الفعلية اثنان تتكون مما يلي :

١ - اراضي زراعية بعد الاندثار	٨٠٠.٠٠٠/-	دينار
٢ - مساهمة في الشركات والمؤسسات	١.٠٨٠.٠٠٠/-	دينار
٣ - اجهزة ومكائن بعد الاندثار	٢٥٠.٠٠٠/-	دينار
٤ - مواد كبس وأدوات احتياطية بعد الاندثار	٦٠.٠٠٠/-	دينار
٥ - اثاث وسيارات بعد تنزيل الاندثار	١٠.٠٠٠/-	دينار
المجموع	٢.٢٠٠.٠٠٠/-	دينار

المشاريع الاستثمارية للتمور :

نهوضاً باقتصاديات التمور التي أصبحت الدعامة الاولى في الاقتصاد الوطني العراقي ، قامت هيئة فنية استثمارية من ذوي الاختصاص والدراية بشؤون النخيل والتمور وصناعاتها بالدراسات اللازمة للمشاريع الاستثمارية للتمور . وقد ضمت الهيئة المذكورة بالاضافة الى ممثلي مصلحة التمور العراقية ، اعضاءاً من كبار موظفي وزارتي الزراعة والصناعة وبعض الاساتذة في كلية الزراعة وكلية الهندسة استعرضت فيها الدراسات والعروض المتوفرة وخرجت منها بتقرير شامل عن المشاريع الاستثمارية التي اقترحت تنفيذها . ولقد وافق مجلس التخطيط على المقترحات المذكورة وادخلها ضمن الخطة الاقتصادية الخمسية وخصص المبالغ اللازمة لتنفيذها وقدرها ١٥٠ مليون دينار . وعلى اثر صدور موافقة مجلس التخطيط قامت المصلحة بدعوة عمدة شركات هندسية استثمارية لتقديم عروضها ، وبعد وصول العروض وتصنيفها وافقت الجهات المختصة على تعيين السادة دار الهندسة للتصميم والاستشارات

اغنية البنائية كـمهندسين استشاريين للقيام بالدراسات الاقتصادية والفنية ،
وتهيئة الشروط والمواصفات والخرائط الخاصة بالمشاريع المذكورة وأعلانها
بالمناقصة العالية واختيار افضل عروض ، والاشراف على تجهيز المكائن
والاجهزة ونصبها في الابنية المخصصة لها ، والتأكد من اشتغالها بصورة جيدة .
وتقد تم عقد المفاوضة بين المصلحة وبين المهندسين الاستشاريين وقام الموما اليهم
بالدراسات الأولية وقدموا تقريرهم الخاص بالناحيتين الاقتصادية والفنية
للمشاريع المذكورة تمهيدا لدراسته من قبل المصلحة والموافقة عليهم الاستمرار
في الخطوات التالية لتنفيذ المشاريع الاستثمارية . وتتضمن المشاريع المذكورة
ما يلي :-

مشروع الدبس المحسن :-

بطاقة انتاجية مقدرة بحوالى (٥٠٠٠) طنا مع معمل صغير لانتاج الصفائح
ومعمل تجريبي لانتاج السكر السائل وبعض المنتجات الثانوية بكلفة (٢٠٠)
ألف دينار بما فيها الابنية والمنشآت والمكائن والاجهزة .

مشروع العلف الحيواني :-

بطاقة انتاجية بين (٥٠-٨٠) طن يوميا يستهلك سنويا حوالى (١٠) الاف
طنا من التمور بكلفة (٢٠٠) الف دينار بما فيها الابنية والمنشآت والمكائن
والاجهزة .

مشروع مخزن التبريد :-

بطاقة خزن حوالى (٥٠٠٠) طنا مقسم الى (١٠) قاعات بكلفة (٤٠٠)
الف دينار بما فيها الابنية والمنشآت والاجهزة والمكائن .

مشروع مراكز الاستلام :-

وهناك مشروع رابع هو مشروع مراكز الاستلام ويتضمن اربعة مراكز
استلام ، يحتوى كل منها على مخزن حديث ومكبس آلي ومبخرة ، بطاقة

استلام وتخزين قدرها (٥٠٠٠) طن لكل مركز وبكلفة مجموعها (٧٠٠) ألف دينار بما فيها الأبنية والمنشآت والمكائن والأجهزة .

وتقوم المصلحة بأختيار الأراضي المناسبة لتنفيذ المشاريع المذكورة عليها ، كما ان الجهاز الفني في المصلحة يقوم بدراسة تفصيلية لمشروع مراكز الاستلام تمهيدا لوضع الخرائط والمواصفات والشروط وطلب العروض لتنفيذ المشروع بطريق المناقصة السرية .

المؤسسات التي تملكها المصلحة أو تساهم فيها :

انطلاقا من الفقرتين (٨) و (١١) من المادة الرابعة (أ) من قانون مصلحة التمر العراقية رقم (٣٧) لسنة ١٩٥٢ قامت المصلحة بالمساهمة في عدة شركات وجمعيات تعاونية لها علاقة بالتمر ومتجاتها كما يلي :-

١ - شركة تجارة التمر العراقية

على اثر اندلاع الحرب العالمية الثانية في سنة ١٩٣٩ وهي نفس السنة التي تأسست فيها مصلحة التمر العراقية ، وبسبب سيطرة دول الحلفاء على جميع موارد الشرق الاوسط ووسائل النقل فيه عن طريق وزارة تموين الشرق الاوسط البريطانية ، اضطرت المصلحة الى بيع تمر البصرة وقسم من تمر زهدى الفرات الى شركة اندرووير البريطانية صفقة واحدة (احتكارا) لمدة خمس سنوات ، وبالنظر الى استمرار الحرب حتى سنة ١٩٤٥ وعدم استقرار الاحوال واستمرار السيطرة على الاستيراد والتصدير وعلى مجال الشحن فلم يلبث بد من تجديد الاحتكار الى الشركة المذكورة لمدة ثلاث سنوات متتالية حتى سنة ١٩٥٠ حيث قرر مجلس الوزراء عدم تجديد بيع تمر البصرة احتكارا الى شركة اندرووير بعد انتهاء مدة احتكارها الاخير (١٩٥٠-١٩٥٢) . وبعد صدور قانون المصلحة رقم ٣٧ لسنة ١٩٥٢ الذي نص في الفقرة (١٣)

من المادة الرابعة (أ) على عدم بيع التمور احتكازاً إلا إلى شركة أو مؤسسة تساهم فيها المصلحة بما لا يقل عن ربع رأسمالها ، وبشيجة التجارب التي مرت بها المصلحة وفي ضوء دراساتها الطويلة واستمراج آراء ذوي الاختصاص من جهات رسمية وأهلية ، ورغبة المنتجين الملحة في تسليم تمورهم إلى جهة واحدة بأسعار ثابتة ضماناً لحصولهم على إيرادات ثابتة ، فقد وجدت المصلحة أن أفضل طريقة لترقية مستوى التمور وتأمين استفادة البلاد وإبنائها استفادة تامة من هذا المورد الاقتصادي المهم ، هي إيجاد هيئة تجارية تمارس عمليات تسويق التمور وتنظيمها يساهم فيها جميع ذوي العلاقة من المنتجين والملاكين والمكسبين والتجار والشركات المختصة التي مارست تجارة التمور بصورة عامة . ولقد تم فعلاً تشكيل شركة تجارة التمور العراقية المحدودة في البصرة وسجلت لدى وزارة الاقتصاد بتاريخ ١١ حزيران ١٩٥٠ برأسمال قدره ٥٠٠ ٠٠٠ دينار مقسم إلى (٥٠٠) ألف سهم ، ساهمت به المصلحة بـ ٤٩٪ ، وساهم المنتجون والملاكون والتجار وبعض الشركات الوطنية بنسبة ٢٦٪ ، وساهم بالباقي وقدره ٢٥٪ الشركات الأجنبية ذات العلاقة بالتمور ، ثم باعت الشركات الأجنبية أسهمها إلى بعض تجار التمور في البصرة ، كما أن المصلحة تنازلت عن قسم من أسهمها فأصبحت ٤٥٪ من رأسمال الشركة ، والباقي وقدره ٥٥٪ يملكه المنتجون والمكسبون في موسم ١٩٥٤/١٩٥٥ بسبب وفرة إنتاج التمور في الموسم المذكور وبقاء كميات كبيرة منها فائضة عن حاجة الأسواق الداخلية والخارجية ، فقد زيد رأسمال الشركة إلى مليون دينار . وعلى اثر قيام ثورة ١٤/ تموز واتجاه النية إلى تأميم الشركة فقد قامت المصلحة بشراء الأسهم العائدة إلى المساهمين بسعرها الاسمي البالغ ديناراً واحداً للسهم الواحد . وفي سنة ١٩٦٠ صدر القانون رقم (٦٦) لسنة ١٩٦٠ الذي حولت بموجب الشركة من شركة مساهمة إلى شركة حكومية برأسمال تملكه مصلحة التمور العراقية .

قد قامت الشركة منذ تأسيسها حتى الآن بشراء تمور البصرة (الحلاوي والخضراوي والساير والزهدى) صفقة واحدة بالاسعار المقررة وبموجب اتفاقية تعقد بينها وبين مصلحة التمور العراقية تنظم بموجبها طرق استلام التمور وتسييد اقيامها وتسويقها .

ولقد اصابت شركة تجارة التمور العراقية خسائر متوالية في السنين الخمس الاخيرة حيث نلتزم من جهة شراء كافة تمور البصرة بأسعار يحددها مجلس الوزراء ، في حين انها تضطر الى بيعها بالاسعار السائدة وبموجب قاعدة العرض والطلب من الجهة الثانية . ويؤخذ بنظر الاعتبار عند تحديد هذه الاسعار من قبل مجلس الوزراء اهمية التمور بالنسبة الى اهالي البصرة الذين يعتمد معظمهم في معيشتهم على الايرادات المتأتية من هذا المنتج . غير ان اسعار الشراء المقررة من قبل مجلس الوزراء لا تتناسب مع اسعار بيع التمور وخاصة المكبوسة بالخضاف او بالصفايح والتي تكون اكثر من ٧٠٪ من مجموع تمور البصرة المستلمة من قبل الشركة . وان اسعار بيع هذه التمور تقل بأكثر من ١٠٪ عن اسعار شرائها خلال الموسم ، اما بعد انتهاء الموسم وبيع هذه التمور لمقاصد صناعية او للعلف الحيواني بأسعار بخسة جدا فإن خسارة الشركة فيها تزيد على (٢٠٪) ديناراً للطن الواحد .

وبنتيجة الدراسات المستفيضة التي قامت بها المصلحة بالتعاون مع الشركة المذكورة تم التوصل الى وضع الخطة التي يتسنى بموجبها معالجة الوضع المالي للشركة من جهة ، وزيادة الايرادات المتأتية منها وبالتالي خدمة الاقتصاد الوطني . وفيما يلي اهم النقاط التي تتضمنها الخطة المذكورة :-

- ١ - تحديد اسعار شراء التمور من المنتجين وذلك في ضوء التقديرات الصحيحة للإنتاج والبيوعات المنتظر تحقيقها واسعار البيع في الخارج والكميات المتوقعة بقاؤها فائضة عن حاجة الأسواق الداخلية والخارجية .

- ٢ - إيجاد أسواق جديدة لتصريف التمور وزيادة الكميات المصدرة منها والتقليل من الكميات المتبقية التي تؤدي إلى خسارة الشركة .
- ٣ - زيادة أسعار بيع التمور في الخارج عن طريق تحسين نوعيتها وتطوير أساليب كبسها وتغليفها .
- ٤ - اقراض الشركة المبالغ الكافية لتمديد ديونها وتمويل عمليات شراء التمور .
- ٥ - إلغاء ضريبة الأرض الزراعية البالغة ٧٪ من أقيام التمور المصدرة أو تخفيضها إلى أدنى حد ممكن .
- ٦ - استثناء المصلحة وشركة تجارة التمور العراقية من أحكام القانون رقم ٨٣ لسنة ١٩٦١ لإطلاق حرية العمل التجاري لهما بحيث يتسنى للمؤسستين الاستفادة من الأرباح التي تحققها في تسديد الخسائر المتراكمة أو الخسائر التي قد تحصل في المستقبل بسبب ظروف استثنائية غير متوقعة، وعدم إخضاعها لضريبة الدخل التي نص عليها هذا القانون .
- ٧ - منح التمور أهمية ورعاية خاصة في المفاوضات التي تجريها الحكومة عند عقد الاتفاقيات التجارية وضرورة النص في تلك الاتفاقيات على تحديد كميات أو أقيام التمور الواجب استيرادها كحد أدنى سنوياً ، وضرورة مراقبة تنفيذ هذه الالتزامات بشكل جدي واتخاذ الإجراءات التي تحافظ على حقوق العراق في حالة الإخلال بهذه الالتزامات من قبل الدول المتعاقدة معها .

٢ - الجمعية التعاونية لمنتجي تمور المنطقة الوسطى

ألفت هذه الجمعية في سنة ١٩٦٠ لرفع مستوى المنتجين في المنطقة الوسطى وتحسين إنتاج تمورهم وتنظيم استلامها وكبسها وشحنها وتصريفها

بأسعار جيدة تعود بالفائدة على المنتجين الحقيقيين المساهمين في الجمعية المذكورة
 بصورة خاصة وكافة المنتجين الآخرين بصورة عامة ، وهي تخضع في ممارسة
 أعمالها الى قانون الجمعيات التعاونية رقم ٧٣ لسنة ١٩٥٩ . رأس مال الجمعية
 غير محدود ساهمت به مصلحة التمور العراقية بـ (٥٠) الف سهم قيمة السهم
 دينار واحد ، وبلغ عدد المساهمين من منتجي تسور المنطقة الوسطى في الجمعية
 المذكورة أكثر من (٤٥٠٠) مساهم زاد مجموع اسهمهم على (٧٥) الف سهم .
 وبمعنى آخر بلغ رأس مال الجمعية المكتتب به لحد الان أكثر من (١٢٥) الف
 دينار دفع منه ٥٠٪ ولا تزال المساهمة مستمرة وعدد المساهمين بازدياد يؤمل
 ان ينضم كافة منتجي التمور في المنطقة الوسطى الى الجمعية المذكورة . ولقد
 قامت الجمعية المذكورة منذ تأليفها حتى الان باستلام تسور زهدى المنطقة
 الوسطى من المنتجين نيابة عن المصلحة بالاسعار المقررة وذلك بموجب اتفاقية
 بيع تسور زهدى المنطقة الوسطى التي تعقد سنويا بين المصلحة والجمعية
 المذكورة ، وتقوم الجمعية بكبس هذه التمور وتجهئها حسب تعليمات الاسواق
 الخارجية . وتقوم الجمعية ايضا بتجهيز التمور التي تحتاجها المكابس الآلية
 اعائدة الى مصلحة التمور العراقية فضلا عن بيع قسم من التمور في الداخل
 للاستهلاك المحلي . ولقد حققت الجمعية المذكورة خلال مدة اشتغالها ارباحا
 ضئيلة تجاوزت الربع مليون دينار وزعت نسبة ضئيلة منها كفوائد لأصحاب
 الاسهم ، ونسبة جيدة الى المتعاملين من المساهمين الذين سلموا تمورهم اليها ،
 والباقي أضيف الى احتياطي رأس المال لترقية شؤون البلد من النواحي
 الاجتماعية والنهوض بإنتاج التمور ورفع مستواها . ولقد قامت الجمعية منذ
 تأسيسها حتى الآن بتشييد عدة مخازن في المنطقة الوسطى لاستلام التمور
 والحفاظة عليها ، وهي جزء من خطتها الرئيسية في تهيئة المخازن الكافية لاستلام
 التمور من كافة المنتجين وخاصة الصغار منهم الذين يضطرون الى بيع تمورهم

مطروحة في البستان بأسعار ثقل كثيرا عن الأسعار الرسمية المقررة .
ويتألف مجلس ادارة الجمعية التعاونية الحالي من رئيس وهو مدير
مصلحة التمور العراقية العام وتسعة أعضاء ، اربعة منهم يمثلون مصلحة
التمور العراقية ويعينون من قبل وزير الاقتصاد ، والخمسة الباقون ينتخبون
من قبل المساهمين بأعتبار عضو واحد عن كل لواء من الاولوية المنتجة للتمور
في المنطقة الوسطى .

٣ - شركة صناعات التمور

قامت مصلحة التمور العراقية والمصرف الصناعي بتأليف هذه الشركة
في سنة ١٩٥٢ في اعقاب (شركة انماء الصناعات الوطنية) التي اندمجت في
الشركة المذكورة وقدرت قيمة املاكها ومعملها والمكائن والآلات والادوات
الموجودة فيه من قبل مدققين قانونيين بمبلغ (- / ١٩٧٥٠) ديناراً . واعتبر هذا
المبلغ كأسهم في الشركة المذكورة . يبلغ رأسمال الشركة (١٠٠) الف ديناراً
مقسم الى (٢٠) الف سهم قيمة السهم الواحد خمسة دنانير . ولقد ساهمت
مصلحة التمور العراقية بـ (٢٠ ٪) من مجموع الاسهم ثم زادت الى ٢٥ ٪ ،
وساهم المصرف الصناعي بـ (٢٠ ٪) و ٣٩٥٠ سهماً اعتبرت لقاء موجودات شركة
انماء الصناعات الوطنية المتحلة ، وطرح الباقي للاكتتاب . ولقد تم دفع ٥٠ ٪
من قيمة الاسهم عند التأسيس عدا أسهم شركة انماء الصناعات الوطنية التي
اعتبرت اسهمها مدفوعة ١٠٠ ٪ ، وفي سنة ١٩٦٥ طالبت الشركة بتسديد بقية
قيمة الاسهم على دفعتين سددت المصلحة والمصرف الصناعي ومعظم المساهمين
الاخرين قيمة كامل الاسهم التي يملكونها . ويبلغ عدد الاسهم المدفوعة ١٠٠ ٪
(١٥٣٤٢) سهماً والمدفوعة ٧٥ ٪ (٨٩٥٩) سهماً والمدفوعة ٥٠ ٪ (١٨٥٠)
سهماً ، ولا يزال هناك (٨٤٩) سهماً غير مبيعة .

تقوم الشركة المذكورة باستخراج الدبس من التمر بواسطة مكائن
 واجهزة ميكانيكية وهي اشركة الوحيدة التي تستخرج الدبس بهذه الطريقة .
 ولقد الحقت بعملها الحالي معملا صغيرا لانتاج الصفاح التي يعبا فيها الدبس
 المنتج في معملها . وتطورا لاساليب انتاج الدبس بالطرق الفنية الحديثة
 ومسايرة التطور الحاصل في انتاج المواد الغذائية وتصنيعها فقد اتفقت الشركة
 على شراء أجهزة ومكائن حديثة لاستخراج الدبس بشكل يتفق ومتطلبات
 الاسواق الخارجية فضلا عن مضاعفة الطاقة الانتاجية وتلبية رغبة الاسواق
 الخارجية على هذا النوع من الدبس .

لقد تكدت الشركة في السنتين الثلاث الاولى من بدء تأسيسها خسائر
 بلغ مجموعها -/ ٥٩١٥ دينارا وذلك لانها كانت في دور التأسيس ولم يزل
 الانتاج ينطلق ضيق جدا ، غير ان وضع الشركة اخذ يتحسن في السنة الرابعة
 حيث حققت ربحا صافيا قدره -/ ١٧٧٠ دينارا ثم استمرت على تحقيق ارباح
 في السنوات التالية حتى السنة المالية الاخيرة فغطت جميع خسائرها السابقة
 وحققت ارباحا تجاوزت ١٠٠٪ من رأسمالها المدفوع حيث بلغ مجموع مقسوم
 الارباح الموزعة على المساهمين لغاية ٣١-٣-١٩٦٦ ١٠٤٪ ، ولقد حققت في
 السنة الحالية ربحا لا بأس به وقررت توزيع مقسوم ارباح بنسبة ٣٪ ، ويؤمل
 بعد وصول المكائن والاجهزة الجديدة ان يزداد الانتاج والتصدير وبالتالي
 زيادة الارباح المتحققة .

ويتألف مجلس ادارة الشركة من خمسة اعضاء اثنان منهم يمثلان مصلحة
 التمور العراقية والمصرف الصناعي والثلاثة الآخرون ينتخبون من قبل بقية
 المساهمين *

٤ - شركة كربلاء لمنتجات التمور

اشتركت كل من مصلحة التمور العراقية والمصرف الصناعي والجمعية

التعاونية لمنتجي تمور المنطقة الوسطى في تأسيس شركة كربلاء لمنتجات التمور برأسمال قدره -/ ٢٥٠.٠٠٠ دينار مقسم الى (٢٥٠) الف سهم قيمة السهم الواحد دينار واحد) * ولقد تم تأسيس الشركة المذكورة وتسجيلها بتاريخ ٣٠-١٢-١٩٦٥ * وساهم كل من المصلحة والمصرف الصناعي والجمعية التعاونية بـ ٢٠٪ من رأسمال الشركة المقرر وساهم بالباقي عدد كبير من الملاكين والتجار وخاصة من اهالي كربلاء * والغرض من تأسيس الشركة القيام بتأسيس معامل لصناعة التمور والدبس المحسن على اختلافها وغير ذلك من المعامل التي ترتأى الشركة تأسيسها والصناعات التكميلية والتجعية وكذلك استيراد وتصدير وبيع وشراء التمور وأية منتجات أخرى لها علاقة بأغراضها * ولقد قامت الشركة المذكورة منذ تأسيسها حتى الآن بأختيار الاراضي التي سيتم عليها تأسيس اول معمل لها لانتاج الدبس من الثمر ، كما انها اجرت دراسات مستفيضة واجرت الاتصالات مع بعض المجهزين تمهيدا لتجهيزها بالمكائن والمعدات والادوات اللازمة لتأسيس المصنع المذكور * ويتألف مجلس ادارة الشركة من خمسة اعضاء ثلاثة منهم يمثلون مصلحة التمور العراقية والمصرف الصناعي والجمعية التعاونية لمنتجي تمور المنطقة الوسطى والاثنان الآخران ينتخبان من قبل بقية المساهمين *

٥ - شركة الخشب الليفي المضغوط

ألفت هذه الشركة في مايس ١٩٦٧ من قبل المصرف الصناعي برأسمال قدره مليون دينار ساهم فيه المصرف الصناعي بنسبة ٥١٪ وساهمت مصلحة التمور العراقية بنسبة ٢٠٪ وطرحت الاسهم الاخرى للاكتاب وسيقام مشروع الخشب الليفي المضغوط في مدينة الديوانية على أرض أميرية تبلغ مساحتها (٣٢) دونم^(١) * وسيتم المشروع المذكور في اتاجه على مخلفات

(١) لقد تم بالفعل وضع الحجر الاساس للمعمل في تموز ١٩٦٩ *

النخيل كالجذوع والسعف والكرب والميف .. الخ كمادة أولية في إنتاج الخشب المضغوط . ويتألف مجلس إدارتها من ستة أعضاء أربعة منهم يمثلون المصرف الصناعي والمصرف الزراعي ومصلحة التمور والجمعية التعاونية لمنتجي تمور المنطقة الوسطى والائتان الآخران ينتخبان من قبل بقية المساهمين .

٦ - المساهمة في الشركات الأخرى

بالإضافة الى ما تقدم تساهم المصلحة بـ ٢٥٠٠ سهم بقيمة -/ ١٠ دينار للسهم الواحد في شركة النقل البحري العراقية التي يبلغ رأسمالها خمسة ملايين دينار وهي تملك باخرتين وباخرة ثالثة مستأجرة بالإضافة الى وكالتها عن خطوط النقل البحري السوفيتية والصينية ، وهي تقوم بشحن المنتجات العراقية ومن جملةتها التمور المصدرة الى خارج العراق والمنتجات الأجنبية المستوردة الى العراق .

سياسة تنظيم اسواق التمور (١٩٥٨-١٩٦٨) :-

جاء في تقرير مصلحة التمور العراقية بشأن سياسة تجارة التمور ما يلي (١) :

تنظيماً لتسويق التمور في الداخل والخارج وضمان إيرادات مناسبة لأصحابها ، وتأميناً لتجهيز الأسواق الخارجية بما تحتاجه من التمور بموجب الأنواع والمواصفات وفي المواعيد المتفق عليها ، تقوم مصلحة التمور العراقية بالاشتراك مع المؤسسات التابعة لها بأجراء دراسات حول تقديرات انتاج التمور والكميات التي تستهلك في الداخل واليوجات المحققة والتي يتم تحقيقها

(١) مصلحة التمور العراقية - تقرير عام عن التمور العراقية بغداد

وكميات التمور المنتظر تصديرها الى خارج العراق والكميات المتوقعة بقاؤها ،
وتقدير حساب الارباح والخسائر ، وتقدم هذه الدراسات قبل مدة مناسبة من
بداية الموسم وذلك لتحديد اسعار الشراء من المنتجين .

وبعد تحديد سعر الشراء وفقا للقانون تقوم كل من شركة تجارة التمور
العراقية في البصرة والجمعية التعاونية لمنتجي التمور في المنطقة الوسطى باستلام
التمور من المنتجين ودفع اقيامها المقررة ، ثم كبسها وتعليقها وفقا للشروط
والمواصفات المتفق عليها مع المستوردين في الخارج ثم شحنها وتجهيزها في
المواعيد المحددة .

ولغرض وضع منهاج عام لتسويق التمور في الخارج وتجهيز الاسواق
العالية بما تحتاجه منها كمية وتنوعا ، ولغرض التهؤ مسبقا لتجهيز التمور في
المواعيد المتفق عليها ، تؤلف سنويا وفود تجارية للسفر الى الاسواق الخارجية
والاتصال بالمستوردين وعقد صفقات بيع التمور عليهم . هذا بالإضافة الى
الصفقات التي يتم عقدها من قبل المصلحة او شركة تجارة التمور العراقية
بواسطة الملحقين التجاريين للدول الاشتراكية في بغداد .

وهناك كميات كبيرة من التمور يجري تصريفها من قبل التجار مصدري
التمور مباشرة الى عملائهم في الاسواق الخارجية ، وتبلغ هذه الكميات في
المعدل حوالي ٤٠٪ من مجموع كميات التمور المصدرة الى خارج العراق سنويا ،
وتكون هذه التمور في الغالب من الانواع الرخيصة المكبوسة بالخصاف او
الصفائح او العبأة بأكياس من الجوت عدا كميات ضئيلة جدا من التمور
محنسة الكبس المحشوة بالجوز واللوز والمغلطة بالسيلوفين .

تصنيف التمور لأغراض التسويق :

تقسم التمور العراقية من الناحية التجارية والتسويقية الى ثلاثة اقسام
رئيسية وهي كما يلي :

أ - تمور البصرة من انواع الخلاوى والخضراوى والساير ، ويتولى تسويق هذه الانواع من التمور بما فى ذلك استلامها من المنتجين وكبسها وتعليقها وشحنها وتصديرها شركة تجارة التمور العراقية فى البصرة ، وهناك قسم من هذه التمور المكبوسة بالخصاف يتولى تصديرها بعض التجار والشركات المصدرة .

ب - تمور المنطقة الوسطى ، وغاليتها العظمى من نوع الزهدى ، وتتولى تسويق تمور زهدى المنطقة الوسطى الجمعية التعاونية لمنتجى تمور المنطقة الوسطى التى تقوم باستلام التمور من المنتجين نيابة عن المصلحة ودفع أقيامها وكبسها وتجهيزها للشحن حسب تعليمات المصلحة التى تقوم بتجهيزها الى الجهات المتعاقدة عليها معها . ويسمح للتجار بشراء حاجتهم من هذه التمور من المنتجين مباشرة وكبسها وتصديرها لقاء دفع عمولة الى المصلحة .

ج - انواع التمور الأخرى الناتجة فى لواء البصرة وكافة التمور الناتجة فى لوائى الناصرية والعمارة وقسم من تمور الزهدى المنوة عنها فى آخر الفقرة (ب) أعلاه ، يتولى تسويقها فى الداخل والخارج التجار المصدرون بصورة مباشرة .

وهناك قسم رابع وهى التمور المخشوة بالجوز واللوز والتى يقوم بكبسها وتجهيزها بعض الشركات والمكسبين العراقيين ، وان كمياتها قليلة ولا تتجاوز المائة طن سنوياً .

توزيع الاسواق :

تنظيماً لتجارة التمور وتنسيق اسواقها الخارجية ومنع التضاحم بين انواع التمور فى تلك الاسواق ، تصدر مصلحة التمور العراقية سنوياً

تعليماتها بتوزيع الاسواق بين التمور العراقية وكانت تعليماتها للموسم ٦٦/٦٧
كما يلي :-

أ - تخصص الاسواق التالية حصرا الى تمسور الحلاوي والخضراوي
والسائر : المملكة المتحدة البريطانية - الولايات المتحدة الاميركية -
كندا - اتحاد جنوبي افريقيا - استراليا - نيوزيلندا - اليابان - الاسواق
الاوربية عدا ايطاليا .

ب - يبقى تصدير تمور الديري وخلال البريم والجيجاب حرا كالسابق .
ج - مع مراعاة الفقرة (د) أدناه تخصص الاسواق التالية حصرا الى تمور
الزهدى : الهند - الباكستان - برما - سنغافورا - أندونيسيا - سيلان -
ايطاليا .

د - يجوز تصدير الحلاوي والخضراوي والسائر الى الاسواق المدرجة في
الفقرة (ج) أعلاه لغاية يوم ١٤-١٠-١٩٦٦ على أن لا يتأخر التصدير
الفعلي عن نهاية يوم ٢٠ منه ، ويجوز عند حصول نقص في تمسور
الزهدى أو عند وقوع طلب على تمور محسنة الكيس السماح بتصدير
التمور الأخرى الى هذه الاسواق بصورة استثنائية وبكميات محدودة
يعينها مجلس إدارة المصلحة وتعلن في حينه .

هـ - تخصص أسواق الخليج العربي والجنوب العربي وبلدان شرقي افريقيا
والبحر الاحمر لتمور المنطقتين الجنوبية والوسطى وتقوم مصلحة
التمور بتنظيم التصدير الى هذه الاقطار بغية الاشراف على تسويق وتوازن
الصادر اليها من تمور كل منطقة .

و - تخصص أسواق الجمهورية العربية المتحدة وسوريا ولبنان والاردن
وشمالى افريقيا والسودان لتمور زهدى المنطقة الوسطى من تاريخ
تصدير هذه التمور ويجوز السماح بتصدير أنواع التمور الأخرى

بقرار من مجلس إدارة المصلحة بمؤله او بدونها حسب وضع الاسواق
هناك * ومصلحة التمور العراقية هي المخولة بأستلام العمولة في حالة
أقرارها لصرفها في اغراض الدعاية للتمور العراقية *

ز - يحصر تصدير التمور الى الاتحاد السوفيتي والصين الشعبية وبقيصة
الدول الاشتراكية والجمهورية العربية المتحدة بمصلحة التمور العراقية
وشركة تجارة التمور العراقية *

ح - تشمل أحكام هذه التعليمات التمور المصدرة لغرض الاستهلاك البشري
فقط *

ط - تبقى الاسواق الأخرى التي لم يرد ذكرها في هذه التعليمات حرة
ويسمح بتصدير التمور إليها من جميع الأنواع بموافقة مصلحة
التمور *

الفصل الثامن

خاتمة

يبدو من دراسة احصائية انتشار النخيل في العالم ، أن اتوزيع الجغرافي لنخيل التمر يكاد يقتصر على مناطق معينة من الجهات شبه المدارية المجاورة من العالم القديم . وفي العراق وحده نحو من ٣٣ مليون نخلة من اصل ما يقرب من ٨٧ مليون نخلة في جميع العالم . وهذا يعني ان حصة العراق هي زهاء ٣٧٪ من مجموع نخيل العالم . وتدل الاحصائية الاخيرة لعام ١٩٦٧ أن إنتاج العراق من التمور قد بلغ في تلك السنة ٣٨٠ ألف طن من أصل ٩٧٠ ألف طن لجميع العالم . وهذا يعني أن نسبة العراق هي ٣٨٪ من جملة الانتاج العالمي . وهذه هي النسبة الاعتيادية التي يؤلفها نصيب العراق بسين مجموع أنصبة الاقطار التي تنتشر فيها النخيل . وتعتبر هذه النسبة عالية اذا ما أخذنا بنظر الاعتبار حقيقتين . وأولاهما هي أن الدولة التالية من حيث الأهمية بالنسبة للعراق لا تنتج سوى ثلث انتاج العراق أو ما يقرب من عشر الانتاج العالمي . والحقيقة الثانية هي أن غالبية البلاد الاخرى المنتجة للتمور تكاد تستهلك جميع ما تنتجه من المحصول وقد يستورد البعض منها من فائض العراق . وبمعنى آخر يسهم العراق بنصيب يبلغ زهاء ٧٥٪ من تجارة التمور العالمية . وهذه ظاهرة يمكن ان نصفها بأن العراق يتمتع بشبه احتكار لتجارة التمور الدولية .

وتقرب مساحة الاراضي المزروعة بالنخيل حالياً في العراق من ٦٠٠

ألف دونم ومنتشرة في أحد عشر لواء في المنطقتين الوسطى والجنوبية .
وتبدو النخيل منتشرة على ضفاف الأنهار والجداول أعتباراً من « عنه » في
أعلى الفرات ومن شمال « سامراء » ومن أواسط ديارى - شمالاً حتى « الفاو »
عند مصب شط العرب في رأس الخليج العربي جنوباً .
ويبلغ عدد مالكي بساتين النخل حسب الإحصائية المسورة لدينا^(١)
زهاء ٨٣٠٠٠ ملاك كبير ومتوسط وصغير أى بمعدل ٣٨٠ نخلة أو ٧٥٠ دونم
لكل ملاك .

وقد ثبت بأن هنالك زهاء المليون من العاملين في زراعة النخيل وأنتاج
التمور بصورة مباشرة وغير مباشرة وفي مختلف فصول السنة .
ويبلغ معدل الانتاج السنوى من التمور (معدل ١٩٤٧ - ١٩٦٧) زهاء
٣٥٠ ألف طن . ومن هذا المقدار (٢٥٠) ألف طن عبارة عن تمور معدة
للتصدير ويذهب الفائض من الانتاج الى الاستهلاك الداخلى لمختلف
الاعراض .

وقد وجدنا أخيراً بأن هنالك ٤٥١ نوعاً مختلفاً من التمور في العراق .
ومن هذا العدد الكبير يوجد لدينا (١٠) أنواع رئيسة تتمتع بشهرة خاصة
بالنسبة للأسواق المحلية والخارجية . ويمكن ذكرها حسب أهميتها
الاتاجية وهى الزهدى والساير والحلاوى والخضراوى والبريم والجيجاب
والديري والبرحى والخستوى والأشرسى .

ويبلغ معدل ما تم تصديره خلال السنوات العشرة الأخيرة (١٩٥٨ -
١٩٦٧) زهاء (٢٥٠) ألف طن وبقيمة معدلها زهاء (٧) ملايين دينار . ويعنى
هذا أن نصيب التمور من مجموع أرقام السلع المصدرة من العراق سنوياً يبلغ
أكثر من ٧٠٪ (سبعين بالمائة) وذلك باستثناء موارد النفط . وتدلنا التشرات

(١) الإحصاء الزراعى والموائى لسنة ١٩٥٨ - ١٩٥٩ - ١٩٦١

الاحصائية التي يصدرها البنك المركزي العراقي بأن التمور تؤلف أكبر مورد من موارد العملات الصعبة بعد النفط .

أضف الى ما ذكر أعلاه أن المبالغ التي تصرف لقاء الخدمات والاعمال المتصلة بزراعة النخيل وأنتاج التمور تزيد على ٤ ملايين دينار^(١) وهكذا نجد بأن التمور تسهم أسهاماً ملحوظاً في دخل الفرد وفي الدخل القومي . ويتبين لنا بأن مقدار الدخل القومي السنوي من التمور يتراوح بين ١٠-١٢ مليون دينار . وتنطوي هذه الناحية على حقيقة هامة وهي أن الاعمال المتصلة بأنتاج التمور طول العام ولا سيما في الفترة الواقعة بين حزيران وكانون الاول ذات اهمية كبيرة في الاقتصاد العراقي . ويكفي القول بأن « موسم التمور » كل عام يتسم بحركة دائبة تختلف في سعتها وشمولها باختلاف طبيعة الانتاج ويسرة الاسواق ومستويات الاسعار المحلية والعالمية .

(١) البحث الذي القى في المؤتمر الجغرافي العراقي الاول في ١-٤-١٩٦٩ ونشر في المجلة الجغرافية العراقية - المجلد ٥ سنة ١٩٦٩ .
(٢) نتائج الاحصاء الزراعي الحيواني لسنة ١٩٥٨-١٩٥٩ مطبوعة الحكومة ١٩٦١ .

(*) يبين الجدول التالي تفاصيل الاجور والخدمات المتصلة بانتاج التمور وتجارتها (سنوياً)
دينار

اجور خدمات تعبئة وكبس التمور	١٧٥٠٠٠٠
اجور وثققات نقل ومصاريف اخرى ورسوم موائي* وتصدير	١٠٠٠٠٠٠
ضريبة الارض الزراعية في صورة رسوم الصادر	١٨٠٠٠٠
الاكياس والجنفاص المعدة لتعبئة التمور المعدة للتصدير	١٨٠٠٠٠
قيمة الخصاف	١٥٠٠٠٠
مبالغ اضافية (ارباح للتجار والوسطاء وايرادات المؤسسات المسؤولة عن شؤون التمور)	١٢٤٠٠٠٠
المجموع	٤٥٠٠٠٠٠

نقل التمور :

بعد ان تقطف التمور من النخيل يجرى نقلها من البساتين الى المخازن والمكابس بوسائل النقل المختلفة البرية والنهرية وتعطى اهمية كبيرة للتمور المقطوفة لأغراض الكبس المحسن - الصندوق والكراتون في المنطقتين الوسطى والجنوبية حيث تنقل من البساتين الى المكابس بصناديق خشب نظيفة للمحافظة على جودة التمور ونوعيتها حسب شروط الصفقات المطلوبة . على ان هناك قسماً كبيراً من تمور الزهدي ينقل الى المخازن والمكابس داخل أكياس ويتم تطبيق تعقيم مختلف ووسائل النقل في الداخل المحافظة على جودة التمور والتقليل من نسبة تعرضها للإصابة بالحشرات .

الغزن :

لغرض المحافظة على التمور من الحرارة والأمطار والفيار والحوادث الطبيعية الأخرى وعدم تعرضها للإصابة بالحشرات والأوبئة ، يجرى خزن التمور بعد نقلها من البساتين تمهيداً لكبسها ، او بعد الكبس تمهيداً لشحنها وتصديرها ، في مخازن تنتشر في جميع الألوية المنتجة للتمور . ولقد باشرت المصلحة وشركة تجارة التمور في البصرة والجمعية التعاونية لمنتجي تمور المنطقة الوسطى في السنين الأخيرة بتطوير أساليب تخزين التمور من المخازن البدائية المسقفة بالاختشاب والبوارى والمرصوفة أرضيتها بالحصران الى مخازن عصرية حديثة مبنية بالطابوق والسيلمان وأرضها مرصوفة بالكونكريت وتشتمل على كافة الشروط الصحية والوسائل العصرية . ولدى المصلحة الآن أكثر من (١٢) مخزناً عصرية في المنطقة الوسطى منها اثنان في كل من بغداد وبغوبة والحلة وكر بلاء والشامية ومخزن واحد في كل من الكوفة والهندية ، ولدى الجمعية التعاونية أكثر من خمسة مخازن في المنطقة الوسطى ، ولشركة تجارة التمور العراقية والمصلحة أكثر من (٦) مخازن في البصرة ، وإن المصلحة والشركة والجمعية التعاونية ساعية في توسيع سعة

المخزن الحديثة بشييد مخازن جديدة سنوياً في حدود امكانياتهم المالية .
ولغرض القضاء على طرق التخزن البدائية قررت المصلحة وضع خطة
بتعين تنفيذها خلال الثلاث سنوات القادمة ويلزم بموجبها جميع اصحاب
المخازن التي تخزن فيها التمور أن توفر فيها الشروط الفنية والصحية
اللازمة (١٩٦٧) .

المكابس :

ويبلغ عدد مكابس التمور في العراق حوالي (٢٥٠) مكباً منها حوالي
٩٥ مكبس في البصرة و٥٠ في الحلة و٤٥ في كربلاء و٤٠ في الديوانية
و ١٠ في الناصرية و٥ في بغداد و٥ في ديالى . وتملك مصلحة التمور العراقية
ستا من هذه المكابس منها مكبس يحتوى على ٤ وحدات كبس في البصرة
ومكبس في بغداد يحتوى على ثلاث وحدات ومكبس واحد في كل من بغوبة
والحلة وكربلاء والشامية يحتوى كل منها على وحدتي كبس . وجميع
مكابس المصلحة آليّة حديثة تستغل بصورة اوتوماتيكية وبالقوة الكهربائية .
ويانظر الى ارتفاع مستوى المعيشة في البلاد المتقدمة والبلاد النامية
على السواء والتطور الكبير الحاصل في تغليب المواد الغذائية وتقديمها بشكل
متقن وجذاب يتفق وأذواق المستهلكين في تلك الاسواق ، ولغرض تطوير
اساليب كبس التمور وتحسينها والارتقاء بها الى مستوى كبس وتغليب المواد
الغذائية المائلة فقد وضعت المصلحة التعليمات والشروط الواجب توفرها
في جميع المكابس التي تكبس التمور في الضاديق الخشب والكارتون او في
علب او بالسلفين أو بالخصاف والاكياس والصفائح . وتجري مراقبة تنفيذ
تلك التعليمات بكل دقة وعلى ضوء توفر الشروط المطلوبة يتم منح اجازة
الكبس التي تصدرها هذه المصلحة للمكبس وتبقى نافذة لموسم واحد فقط .

عزل التمور وتنقيتها :-

تخضع التمور العراقية قبل كبسها وتعليقها الى عمليات التصنيف والعزل والتنقية كما يلي :

عزل التمور غير الناضجة :-

وتشمل الرطب والخلال والجبرى + ولما كانت التمور لا يتم نضوجها في آن واحد على عذق واحد او على نخلة واحدة ، بالنظر الى كثرة عدد النخيل الموجود في العراق فأن عملية لقط التمور الناضجة من كل نخلة يستغرق وقتاً طويلاً وجهداً مالياً ومصاريف باهظة فتصبح العملية غير اقتصادية . لذلك فأن الطريقة المتبعة في قطف التمور في العراق هي بقص جميع عذوق النخل في البستان لتوع واحد من التمور . وعليه فأن هذه التمور تحتوي على نسب مختلفة من التمور غير الناضجة . وان اولى عمليات عزل التمور من حيث النوعية والجودة تجري في البساتين حيث يتم عزل التمور غير الناضجة وتعبئة التمور الناضجة في صناديق حقلية او توضع على هيئة أكوام في البساتين وتغطي بأغطية خاصة لمنع تلوثها بالحشرات والاثربة الى ان يتم نقلها الى المخازن والمكابس .

عزل التمور من حيث الحجم واللون والشوائب والتمور المتضررة والمصابة :-

تختلف خواص كل صنف من أصناف التمور اختلافاً ظاهراً من حيث الحجم والشكل واللون والقشرة ولحم الثمرة وحجم النواة ووجودها أو عدمه ووجود القمع أو عدم وجوده ونسبة الاوصاخ والمواد الغريبة والتمور المتضررة والمصابة ، حيث يجري تنظيف التمور وتنقيتها وعزلها بواسطة عمال الكبس او الاجهزة والمكائن الالية الحديثة كما يلي :

الافساح والمواد الغريبة :-

وتشمل التراب والرمل والحجارة الصغيرة وقطع السراميك والخرق والمليّن والاعزاء النباتية الأخرى وبنورها والمسامير والشعر والريش وبراز الطيور والجرذان وغيرها من الشوائب المختلفة .

التمور المتضررة ميكانيكيا :-

وتشمل التمور المتقوية بالسلي والمهروسة والمأكول جزء منها من قبل الطيور .

التمور المتضررة فيزيولوجيا :-

وتشمل الثمار غير الملقحة ، والحشف الذي يحصل نتيجة قلة وصول المياه الى النخلة أو بسبب اصابتها بمرض حشرة الحميرة ، وتمور ابو خثيم، والتمور صغيرة الحجم بسبب قلة الغذاء والماء .

التمور المصابة :-

وتشمل التمور المصابة بأي نوع من الحشرات والآفات الزراعية والتسوس ، فيتم عزلها اذا كانت نسبة الإصابة فيها عالية ، وتجر التمور الأخرى للقضاء على تلك الاصابات وايقاف تكاثرها .

طرق الكبس :-

الكبس بالخصاف :-

ويكون بكبس التمور اللينة في الخصاف ، المصنوع من الخوص على شكل بصوى تعبأ فيها التمور وتضغط بقطعة خشبية ثم تخاط بحبال رفيعة ، وتتراوح كمية التمور في كل خصافة بين ٣٧٥ كيلو لتمور البصرة و٥٠ كيلو لتمور الزهدي وتغلف الخصافة بالجنفاص اذا صدرت الى خارج العراق عن طريق البحر ، وتكون اسعار بيع التمور المكبوسة بالخصاف أرخص أنواع

التمور المصدرة • ويشراوخ مجموع كميات التمور المصدرة بالخصاف بين (٩٠-١٣٠) ألف طن وهو يكون أكثر من ٥٠٪ من مجموع التمور المصدرة • يضاف الى ذلك جميع التمور القديمة المصدرة لمقاصد صناعية وللعلف الحيواني وتتراوح بين (٢٠-٥٠) ألف طن سنوياً •

التعبئة بأكياس الجوت :-

وتكون التمور من نوعية شبه جافة وتعبأ في خصاف اسطوانى الشكل بدون ضغط ثم توضع داخل أكياس من الجوت يتراوح وزن الكيس الواحد بين (٥٠) كيلو وتسمى اكياس كازيلانكا وبين (٧٥) كيلو وتسمى أكياس فلم أزرق أو احمر وتزيد اسعار بيع هذه التمور بمعدل دينار واحد للطن أكثر من اسعار بيع التمور المكبوسة بالخصاف • ويتراوح مجموع كميات التمور المصدرة بالاكياس بين (٥٠-٨٠) ألف طن سنوياً وهى تكون أكثر من (٣٠٪) من مجموع التمور المصدرة •

الكبس بالصفائح :-

تكبس التمور اللينة مضغوطة في صفائح من التلك مبطنة من الداخل بورق مشمع زنة الصفيحة الواحدة (٢٠) كيلو • وتكون اسعار بيع هذه التمور أعلى من اسعار بيع التمور المكبوسة بالخصاف بحوالى ٧ / - دنانير للطن الواحد • وتتراوح كميات التمور المصدرة بهذه الطريقة من الكبس بين (٥-٨) آلاف طن سنوياً وهى تكون حوالى ٣٪ من مجموع التمور المصدرة •

الكبس بالصندوق :-

تكون التمور المعبأة بالصناديق الخشبية او الكرتونية ذات نوعية متقاة أو جيدة وهى منزوعة النوى أو بالنوى حسب رغبة المشتري وقد تعبأ فلة أو مرصوفة بطبقتين او ٤ طبقات ، يفصل بين طبقة واخرى ورقة مشمع ، وتغلف

جميع التمور من الداخل بالورق المشمع ، وتبخّر التمور مرتين قبل وبعد الكبس . وتراوح أوزان التمور المكبوسة بهذا الشكل بين ٣٥ الى ٧٠ ليبرة . وتراوح الكميات المنتجة والمصدرة بهذا الشكل من الكبس بين (٣٠-٥٠) ألف طن سنوياً وهي تكون حوالى ١٨٪ من مجموع التمور المصدرة .

الكبس فى علب كارتون :-

تكون التمور ذات نوعية جيدة ومنتقاة وتعبأ فى علب كارتون زنة نصف ليبرة أو ليبرة واحدة وتغلف بالسيلوفين وتعبأ العلب داخل صناديق من الكارتون . وتبخّر مرتين قبل وبعد الكبس وتراوح كميات التمور المكبوسة بهذا الشكل والمصدرة الى خارج العراق بين (٥٠-٢٥٠) طن سنوياً .

الكبس بقطع سيلوفين :-

تكون التمور ذات نوعية جيدة منزوعة النوى ومضغوطة بشكل قطع مغلفة بالسيلوفين زنة ٤ ، ٦ ، ٨ ، ١٦ أونس المقطعة ، وتعبأ داخل صناديق خشب مبطن من الداخل بالورق المشمع ، وتبخّر هذه التمور مرتين قبل وبعد الكبس . وتراوح كميات التمور المصدرة بهذا الشكل من الكبس بين (٤-٧) آلاف طن سنوياً .

التمور المحشوة :

هناك كميات قليلة من التمور لا تتجاوز (١٠٠) طناً سنوياً يجرى نزع نواها وتحشيتها بالجوز أو اللوز على شكل مكعبات أو مطبوخة مع الجوز واللوز على شكل ساندويتش أو كاتوه ، وتباع هذه التمور بأسعار مرتفعة جدا تصل الى ٣٠٠ ديناراً للطن الواحد ويتم تصريفها على الأكثر على شكل هدايا فى الداخل والخارج .

تطوير أساليب الكبس :

الكبس الآلي :

قامت مصلحة التمور العراقية بتطوير اساليب الكبس القديمة وذلك بنصب أجهزة آلية حديثة تستغل بالقوة الكهربائية وبصورة أوتوماتيكية حيث يجرى تبخير التمور قبل دخولها الى المكابس في غرف تبخير خاصة ثم يتم غسل التمور وتنقيتها وتصنيفها وتطريتها ووزتها وكبسها في صناديق خشبية مبطنة من الداخل بالورق المشمع زنة (٢٠-٢٥) كيلو أو تعبئتها في علب كارتون زنة نصف ليرة او ليرة واحدة او في أكياس من السيلوفين بمختلف الاحجام . وتعبأ العلب او أكياس السيلوفين داخل صناديق كارتونية ثم يعاد تبخير التمور وتصبح جاهزة للتصدير الى الخارج .

مكائن نزع النوى :

بنتيجة الاتصالات والتجارب التي اجرتها المعاهد والشركات الاجنبية تم التوصل الى اختراع جهاز خاص لنزع النوى من التمور بصورة ميكانيكية وبالقوة الكهربائية وذلك بدلا من شق التمور بالسكين واستخراج النوى باليد وما يؤدي اليه هذا الاسلوب من تشويه شكل التمور وعدم نظافتها من جهة وبطء عملية التفشيق من الجهة الثانية . وقد باشرت شركة تجارة التمور العراقية بتعميم استعمال هذه الاجهزة في نزع النوى من التمر .

مكائن الكشف عن المعادن :

لقد جرت اتصالات متعددة مع مختلف الشركات والمعامل التي تقوم بصناعة الاجهزة التي تكشف عن قطع المعادن الغريبة الموجودة في المنتجات الغذائية وقامت شركة تجارة التمور العراقية باستعمال جهاز من هذا النوع في

مكابس البصرة التي تكبس التمور بالعلب ويقطع السيلوفين ، ان هذا الجهاز له حساسية كهرونية خاصة لا تسمح بمرور أية علة او قطعة من التمور تحتوي على مادة معدنية غريبة مهما صغر حجمها حيث يوجد في مؤخره الجهاز دفاص خاص يرمى العلة التي فيها أية مادة معدنية غريبة جانباً +

كبس التمور في أكياس مفرغة الهواء :

تجرى التجارب منذ سنتين في تعبئة التمور في أكياس البوليثيلين المفرغة من الهواء ، وتدل النتائج التي تم التوصل اليها أن التمور المعبأة بهذه الطريقة تبقى محافظة لمدة طويلة على جميع خواصها فضلاً عن عدم أصابتها بالحشرات ، وسياسر في إجراء التحريات على نطاق تجارى لمعرفة مدى تقبل المستهلكين في الاسواق الخارجية لمثل هذا النوع من الكبس ومدى نجاحه من الناحية الاقتصادية ، وتدل التقارير الاولى على ان النتائج مشجعة +

تصنيف التمور :

تصنف التمور العراقية المعدة للتصدير الى خارج العراق الى صنفين رئيسيين يتضمن الصنف الاول التمور المصدرة للاستهلاك البشري ، ويتناول الصنف الثاني التمور المصدرة للاغراض الصناعية والمعلف الحيواني +

الصنف الاول :-

التمور المصدرة للاستهلاك البشري + وتكون اما تمورا تامة النضج أو بشكل رطب +

الرطب :-

وهو الدور الثالث من أدوار نضج الثمرة على النخيل + ويبدأ هذا الدور بظهور بقعة لينة على مقدمة الثمرة ثم تسع حتى تشمل جميع اجزاءها

وفي هذا الطور من النضج يتحول السكر مقلوب ، وتكون نسبة الرطوبة في الرطب عالية مع قلة في المادة اندياغية . وتكون نسبة الرطوبة في الرطب عالية اذ تزيد على ٣٠٪ وقد تتجاوز ٥٠٪ . ان تفاوت نسبة الرطوبة يتأثر بدرجة النضج وصنف التمر والظروف المناخية والادوائية السائدة في المنطقة . ويصعب جداً الاحتفاظ بالرطب لمدة طويلة في الظروف الاعيادية ، لذا يجب تخزينه في درجات حرارة واطنة تقل عن الصفر المئوي . وهناك تفاوت ملحوظ في درجة محافظة الرطب على الصفات الجيدة في الظروف الاعيادية بين نوع من التمر ونوع آخر . فيعتبر الزهدي مثلاً من أكثر الأنواع محافظة على صفاته الجيدة بعد قطفه من النخلة . أما رطب السائر والبرين مثلاً فإنه يتأثر تأثيراً كبيراً بعد مدة من قطفه وينبغي استهلاكه خلال فترة قصيرة من قطفه . وتتأثر صفات الرطب كذلك بدرجة نضجه ، فكلما كان الرطب تام النضج يكون أقل مقاومة من الرطب جزئي النضج . ومن المعروف أن الرطب لا يصاب بالحشرات بعد قطفه ولكنه يتعرض الى الإصابة بالفطريات والبكتريا والخمائر وظهور علامات التخمض والتخمر وانعفن تبعاً لذلك . وبناء عليه فإن الرطب يستهلك على الأكثر داخل العراق ويصدر قسم قليل منه لا يتجاوز الالف طن سنوياً الى الاقطار العربية المجاورة .

التمور :-

وهو الدور الرابع والآخر من ادوار نضوج الثمرة وغادة تقطف التمور بعد تمام نضجها وتصدر للخارج بعد تنقيتها وعزلها وتصنيفها وكبسها بالاشكال والمواصفات المتفق عليها مع الجهات المشتريه في الاسواق الخارجية .

الصنف الثاني :-

ويشمل التمور المعدة للتصدير لأغراض صناعية او للعلف الحيواني : وهي تنقسم الى قسمين :

تمور الموسم القائم :-

وتشمل كافة التمور صغيرة الحجم وغير تامة النضوج والحشفت والرطب والخلال والتمور الممنونة والمتضررة ميكانيكياً وفيزيولوجياً والمصابة ونفلة المكابس .

تمور المواسم السابقة :-

وتشمل كافة التمور المتبقية من المواسم السابقة دون تصريف بعد الانتهاء فترة تصديرها للإستهلاك البشرى ، أى بعد منتصف شهر تموز من كل سنة .

تبخير التمور :-

يتم تبخير كافة التمور العراقية المراد تصديرها الى خارج العراق والكبوسة بالصناديق مرتين على الأقل ، الاولى حال وصول التمور الى المكابس ، والثانية بعد الانتهاء من كبسها وتعليبها ، وذلك لقتل الحشرات التي تكون قد أصابت التمور أثناء النقل والخزن والمحافظة عليها خلال فترة شحنها حتى وصولها الى البلد المصدرة اليه * وتبخّر التمور بغاز الميثيل برومايد وهو أقوى وأفضل مادة تستعمل في تبخير الفواكه ومن جملتها التمور ، وهناك قسم قليل من التمور تبخر بمادة الكلوروسول ويتم عمليات التبخير أما في مياخز خاصة مستوردة من الخارج تتضمن غابر مصنوعة من الحديد مفرغة الهواء ويمرر عليها غاز الميثيل برومايد بنسبة ليبرة واحدة لكل ألف قدم مكعب وفي درجة حرارة (٦٠) فهرنهايت ولمدة (١٢) ساعة ، أو في غرف مشيدة بالطابوق والأسمنت ملحقة بمكابس التمور ، وفي هذه الحالة ينبغي أن تتوفر في غرف التبخير هذه شروط فنية دقيقة .

الاسعار :

تنقسم أسعار التمور العراقية الى قسمين رئيسيين ، يتضمن القسم الاول أسعار شراء التمور من المنتجين ، ويتضمن القسم الثاني أسعار بيع التمور الى الاسواق الخارجية .

اسعار شراء التمور من المنتجين :-

وتتضمن هذه الاسعار نوعين من التمور كما يلي :

اسعار التمور المحتكرة :

وتتضمن التمور المشتراة من قبل شركة تجارة التمور العراقية وهي الحلوى والخضراوى والساير والزهدى الناتجة في لواء البصرة ، وتمور زهدى الفرات المشتراة من قبل الجمعية التعاونية لمنتجى تمور المنطقة الوسطى .
وتحدد هذه الاسعار سنوياً وفقاً للقانون .

التمور الحرة :-

وتتضمن أنواع البريم والجيجاب والديري وتمور الناصرية والعمارة والانواع الاخرى غير المحتكرة . ويتم تحديد أسعار شراء هذه التمور من قبل لجان خاصة تؤلفها مديرية الواردات العامة .

اسعار بيع التمور على الاسواق الخارجية :

تنقسم هذه الاسعار الى قسمين رئيسيين ، القسم الاول يتضمن أسعار البيع المقررة من قبل مصلحة التمور العراقية وشركة تجارة التمور العراقية ، والقسم الثاني يشمل اسعار بيع التمور المصدرة من قبل التجار .

اسعار البيع المقررة من قبل المصلحة والشركة :

تقوم وفود مشتركة بين المصلحة وشركة تجارة التمور العراقية بزيارة

عدد من الأسواق العالمية التقليدية حيث تقوم بعقد صفقات بيع التمور عليها ، وفي ضوء الأسعار المتفق عليها في المقاولات المعقودة وفي ضوء القابليات الشرائية واستيعاب الأسواق ومستوى أسعار المواد الغذائية المماثلة تقرر المصلحة وشركة تجارة التمور العراقية أسعار بيع التمور المصدرة من قبلها وذلك بالنسبة الى أنواعها وأشكال كبسها المختلفة .

اسعار التمور المصدرة من قبل التجار :

أن أسعار بيع التمور المصدرة من قبل التجار تحدد من قبلهم وهي تتغير تبعاً لقاعدة العرض والطلب . وحسب توفر الانتاج وقلته ، وعند ابتداء الموسم أو نهايته . وبالنسبة الى تمور الحلاوى والخضراوى والساير والزهدى فإن أسعار بيعها من قبل التجار تقارب أسعار البيع المحددة من قبل المصلحة وشركة تجارة التمور العراقية . أما أسعار بيع التمور غير المحتكرة وهي البسبريم والجيجاب والديري وخضراوى الناصرية والاسيلة عمران وألادكال فتحدد أسعار بيعها لأغراض التحويل الخارجى من قبل لجنة دائمية مؤلفة من ثلاثة أعضاء يمثل أحدهم البنك المركزى العراقى فى البصرة ويمثل الثانى مصلحة التمور العراقية ويمثل الثالث غرفة تجارة البصرة .

الاجور والضرائب :

لا تخضع التمور المستهلكة داخل العراق الى أية رسوم أو ضرائب . أما التمور المراد تصديرها الى خارج العراق فتخضع الى بعض الاجور والضرائب الثابتة ، ويشمل النوع الثانى العمولة . فيما يلى تفاصيل الضرائب والاجور المفروضة على التمور المصدرة :

الاجور والضرائب الثابتة :

رسم المتاجرة والكبس :

تستوفي مصلحة التمور العراقية أجرة سنوية قدرها خمسة دنانير على
أجارة المتاجرة بالتمور وعلى أجارة كبس التمور ، وذلك استناداً الى الفقرة
(ب) من المادة العاشرة من قانون المصلحة المعدل رقم (٣٧) لسنة ١٩٥٢ •

أجر الشهادة :

تستوفي المصلحة أجرة قدرها خمسمائة فلساً عن شهادة المنشأ التي
تصدرها وديناراً واحداً عن شهادة الوزن أو النوع ، وذلك استناداً الى الفقرة
(ج) من المادة العاشرة من قانون المصلحة •

أجر التصدير :

تستوفي المصلحة أجرة قدرها ٢٪ من قيمة التمور المصدرة ، وذلك
استناداً الى الفقرة (أ) من المادة العاشرة من قانون المصلحة •

ضريبة الارض الزراعية :

تستوفي السلطات الكسركية ضريبة الارض الزراعية على التمور
المصدرة بنسبة ٧٪ من قيمتها ، وهي تجبى استناداً الى قانون ضريبة الارض
الزراعية رقم (٦٠) لسنة ١٩٦١ • وتحدد أقيام التمور لغرض استيفاء الضريبة
من قبل مجلس الوزراء ، فيما يتعلق بالتمور المحتكرة ، ومن قبل مديرية
الواردات العامة بالنسبة للتمور الحرة •

العمولة :

وتتراوح بين دينار واحد وثلاثة دنانير تدفع الى المصلحة عن كل طن
يصدر الى خارج العراق من قبل التجار المصدرين الذين يسمح لهم بشراء

التمور المحنكة من المنتجين وكبسها وتصديرها لحسابهم الخاص *

اجور اخرى :

وهناك أجور الارصفة وعوائد الميناء التي تستوفىها مديرية الموانئ العراقية العامة على التمور المصدرة عن طريق البحر وتبلغ هذه العوائد ٣٤٠ فلساً للطن الواحد من التمور المراد تحميلها على ظهر الباخرة و ٣٠٦ فلساً عن كل طن عن أجور الارصفة * وتجبى هذه العوائد والاجور أستنادا الى قانون مصلحة الموانئ العراقية رقم (٤٠) لسنة ١٩٥٦ وتعديلاته *

شحن التمور :

يجرى شحن التمور العراقية المراد تصديرها الى الخارج بالبواخر والسفن الشراعية عن طريق البصرة وبالسيارات عن طريق بغداد * وتكون التمور المشحونة بالبواخر أكثر من ٧٥٪ من مجموع التمور المصدرة ، يليها التمور المشحونة بالسفن الشراعية وتكون أكثر من ١٥٪ من مجموع التمور المصدرة ، وأخيراً التمور المشحونة بالطرق البرية وهي تتراوح بين ١٠-٥٪ من مجموع الكميات المصدرة * ويتم تهيئة مجال الشحن من قبل المشترين في الاسواق الخارجية وخاصة بالنسبة الى التمور المصدرة من قبل المصلحة وشركة تجارة التمور العراقية حيث أن معظم مبيعات هاتين المؤسستين من التمور يتم على أساس (فوب) بصرة بمعنى أن المشتري هو الذي يهيئ وسائل النقل اللازمة لشحن التمور المشتراة * أما بالنسبة الى الشركات والتجار المصدرين الآخرين فيتم تهيئة مجال شحن التمور التي يقومون بتصديرها باتفاق الطرفين * ويشترط توفر شروط معينة في البواخر التي تقوم بشحن التمور الجيدة المكبوسة بالصناديق والسيلوفين ضماناً لسلامة التمور المشحونة

ووصولها بحالة جيدة الى الميناء المشحونة اليه * ويشترط في التمور المكبوسة بالخصاف والمراد شحنها بالبواخر أن تكون مغلقة بالجنفاص او بأية مادة أخرى توافق عليها شركات النقل البحري .

تصدير التمور :

١ - عملية التصدير :

لا يسمح بتصدير التمور الى خارج العراق الا لمن كان حاصله على اجازة المتاجرة بالتمور التي يخوله حق التعاطي بتجارة التمور وتصديرها * وتمنح اجازة تصدير التمور من قبل المدير العام للمصلحة أو من يخوله ، وله الامتناع عن منح الاجازة أو سحبها اذا أخل المصدر بالواجب المترتبة عليه وفق قانون المصلحة . ولا تمنح أجازة التصدير الا بعد الكشف على التمور المراد تصديرها من قبل مراقبي المصلحة والتأكد من نوعيتها وجودتها وانطباقها على المواصفات والشروط المتفق عليها .

وتنظما لتصدير التمور الى خارج العراق وضمان تجهيز تمور تامة النضج وبشعيات جيدة الى الاسواق الخارجية ، تصدر مصلحة التمور العراقية تعليمات سنوية لتصدير التمور تتضمن الشروط الواجب توفرها في التمور المراد تصديرها وتحديد مواعيد التصدير .

٢ - الدعاية للتمور :-

تقوم المصلحة في حدود امكانياتها المادية والفنية بحملات اعلامية ودعائية للتمور العراقية وتعريفها في الاسواق العالمية بمختلف الأساليب والوسائل الحديثة المتيسرة * فبالإضافة الى قيامها بنشر الاعلانات والمعلومات في الصحف والمجلات وأدلة الفواكه والمواد الغذائية العالمية ، فإنها تصدر

بين حين وآخر كتب ونشرات تبحث في إنتاج التمور وطرق كسبها وتعليقها وما تحويه من المواد الغذائية ووصفات الاطعمة ، وذلك بأكثر اللغات الحية كالانكليزية والفرنسية والايطالية والالمانية والهندية ، وتوزيعها بواسطة الممثلات العراقية في الخارج . وتقوم المصلحة بتقديم التمور محسنة الكبس كهدايا الى الممثلات الاجنبية في العراق وألى الممثلات العراقية في الخارج وألى غرف التجارة وبعض المؤسسات والشركات الروسية والاهلية في الاسواق العالمية . كما انها تساهم مع مصلحة المعارض العامة في جميع المعارض التي تشترك فيها المصلحة المذكورة وذلك عن طريق عرض نماذج مختلفة من أنواع التمور وأشكال كسبها والمنتجات الثانوية المستخرجة منها ومصنوعات سعف النخيل والنشرات المصورة والمعلومات والتقارير المفصلة . وبالإضافة إلى ما تقدم قامت المصلحة بإنتاج فيلمين عن التمور ، الاول اتجته مصلحة الافلام الجيكوسلوفاكية وهو ملون وطبع منه عشرات النسخ باللغات العربية والانكليزية والالمانية ، والثاني اتجته مصلحة السينما والمسرح العراقية باللون الاسود والابيض مع تعليق باللغة العربية . وتتضمن هذه الافلام مراحل انتاج التمور وقطفها ونقلها وكسبها وتخزينها وشحنها والاكلات والمنتجات التي تستخرج منها . وقد وزعت نسخ من هذه الافلام على بعض الممثلات العراقية في الخارج وبعض الوكلاء وعينلاء المصلحة وشركة تجارة التمور العراقية ومصلحة المعارض العامة لغرض عرضها في المناسبات الخاصة والعامة^(١).

مشكلات النخيل والتمور^(٢)

رأينا في الصفحة العايرة التي سردنا في مضمونها جوانب الاهمية التي تستمع بها نخيل العراق وتموره في الكيان الاقتصادي والاجتماعي في العراق وفي التجارة العالمية . وبقي علينا القيام باستعراض أهم المشكلات التي تواجهها

(١) من ص ٣٤٩ - الى هذا الموضع مقتبسات من تقرير مصلحة التمور العراقية - المصدر السابق ص ٦٣ - ٧٠ .

(٢) ملاحظة من بحث القاه المؤلف في المؤتمر الجغرافي العراقي الاول - بغداد أول نيسان سنة ١٩٦٩ .

بحيثنا وتصورنا وتحليلها وفق الأسس الجغرافية واقتراح الحلول التي تفرضها
العوامل الجغرافية التي يتم بموجبها تفسير هذه المشكلات .

١ - المشكلات الزراعية :

لاشك في أن المشاكل المرتبطة بزراعة النخيل وبساتينها لا تخرج عن
كونها ضلعا من أضلاع الاطار العام للمشكلة الزراعية الكبرى التي يدور
العراق اليوم في دوائها بكيفية اذهلت طلاب البحث ومتبعي تطور العراق
الاقتصادي والمسؤولين في وزارتي الزراعة والأصلاح الزراعي . وقد عم
هذا الذهول جميع الاطراف على حد سواء .

والذي يهمنا هنا هو أن نحاول تحديد الاسس الجغرافية التي ستفسر
لنا طبيعة المشكلة المتعلقة بزراعة النخيل ليكون في المستطاع تلمس الحلول
الايجابية في هذا السبيل كلما امكن ذلك .

وتستند المشكلة الزراعية الخاصة بالنخيل على أسس جغرافيتين رئيسيتين
هما الاسس الطبيعي والاساس البشري . ويمكن تلخيص الاسس الطبيعي
في عدة عوامل أهمها العامل المناخي وعامل الآفات والأمراض التي تصيب
النخيل والتسور وظاهرة الفيضانات الخطرة المتعاقبة وعامل انخفاض مناسيب
مياه المد في منطقة شط العرب .

المشاكل المتعلقة بالعوامل البشرية :-

ويمكن تلخيص العوامل الجغرافية الداخلة ضمن الاسس البشرية
مشكلة زراعة النخيل وأنتاج التمور بعدة أمور هي قلة الأيدي العاملة بسبب
الهجرة الريفية وسوء الوضع المالي للملاك البساتين وجهل الفلاح والحاجة
الى مزارع النخيل النموذجية وتوفير الأسمدة الحيوانية والكيماوية والحاجة
ألى الجمعيات التعاونية لمزايعي النخيل فلاحين وملاكين .

المشاكل المتعلقة بإنتاج التمور وتسويقها وتصنيعها :-

على الرغم مما ذكرنا من العوامل الجغرافية الكثيرة التي تضافرت في
استمرارية وجود المساويء التي تسبب بها زراعة النخيل وإنتاج التمور في

العراق نجد أن التمور لاتزال تعتبر ثروة قومية نامية وموردا هاما من موارد البلاد الاقتصادية في الوقت الحاضر . ومع ذلك كله ما زالت تمورنا تعاني الشيء الكثير من ظاهرة رئيسية هي مشكلة فائض الانتاج التي يمكن وصفها بأنها مشكلة مزمنة تقتضي منها الدراسة والتحليل واستقصاء اسبابها وتحري العوامل التي تخفف من سوء نتائجها في كياننا الاقتصادي والاجتماعي ويمكننا معالجة هذا الموضوع على اساس حصره ضمن نقاط رئيسة نذكرها فيما يأتي من الكلام :

أ - مشكلة فائض الانتاج (لاسيما مشكلة زيادة انتاج زهدى القرات)
و ضرورة تغيير أسلوب تسويق التمور •

ولحل هذه المشكلة لابد من مراعاة النقاط الثلاثة التالية :

١ - العناية باختيار التمور الجيدة للأسواق الخارجية وتحسين طرق تبيتها وكبسها والدعاية لها بعدة استقصاء دراسة اسواقها •

٢ - شروع السلطة بأعادة النظر في سياستنا التجارية العالمية بكيفية تضمن وصول منتجاتنا اليها •

٣ - وضع سياسة تصنيعية للمواد الخام الزراعية في البلاد وعلى رأسها التمور لاسيما تمور زهدى القرات •

ب - المشكلة المتعلقة بطريقة استلام التمور من الملاكين وضرورة اتباع الوسائل العلمية العصرية لحفظ التمور من التلف •

ج - مشكلة تعبئة التمور وكبسها واعدادها للتصدير وضرورة اذخال العلم والتكنولوجيا في هذا المضمار •

د - قضية الدعاية للتمور وضرورة اتباع الوسائل الحديثة في ذلك •
وان التعرف على الأسواق العالمية والوقوف على رغبات المستهلكين وحالاتهم النفسية من الامور المعترف بها في التجارة الحديثة •

هـ - تخفيف الضرائب الكمركية الداخلية ومفاوضة البلاد الأجنبية التي

تفرض رسوما باهضة على تمورنا ومطالبتها بمعاملتنا بالمثل في تجارتنا منها .
 و - تصنيع التمور وفائض الانتاج : هنالك عدة صناعات قائمة وأخرى مقترحة . ولا بد من تحسين الصناعات القائمة على التمور فعلا في البلاد كما ينبغي ادخال الصناعات الجديدة . فهناك صناعة الدبس . من حسن الحظ يتج الدبس بصورة فنية في الوقت الحاضر في معامل شركة صناعات التمور وفي معامل مصلحة التعليب بكر بلاء . ومنذ نحو سنتين ثم تأسيس شركة كربلاء لمنتجات التمور وتكفلت بإنشاء معمل فني لانتاج الدبس (انتاجنا من الدبس يتراوح من ١٥-٣٠ ألف طن) و ٨٠٪ منها تنتج من تمور زهدي القران . وتستهلك معامل الدبس مقدارا يتراوح بين ٢٠-٤٠ ألف طن من التمور . وعدا عن الدبس هنالك صناعة الكحول (وانتاجنا يتراوح بين ٣-٣٥ مليون لتر من كمية قدرها ١٠ الاف طن من التمور . وصناعة الخل وهي صناعة بدأت الوسائل الفنية العلمية تدخل فيها . كما ان صناعة السكر السائل ملحق بصناعة الدبس . ولا بد من اجراء التجارب لاجل الانتاج من هذا السكر على نطاق تجاري واسع .

أما الصناعات المقترحة (والتي في طريقها الى التنفيذ) فأنها هي صناعة العلف الحيواني من التمور .

وقد أدخلت مصلحة التمور العراقية صناعة العلف الحيواني من منتجات التمور ضمن مشاريعها الاستثمارية التي وافق عليها مجلس التخطيط ضمن الخطة الاقتصادية الخمسية الثانية المنتهية عام ١٩٧٤ .

وأخيراً وليس آخراً هنالك صناعة الخشب اللينى المضغوط باستعمال المنتجات الثانوية المؤلفة من جذوع النخيل والسعف والكرب والليف . والتي تعطىها النخيل . وبالفعل تم تأليف شركة الخشب اللينى المضغوط (مابس ١٩٦٧) برأسمال قدره مليون دينار ووضع الحجر الاساس للمشروع ففى الدبواتية عام ١٩٦٨ .

المراجع العربية

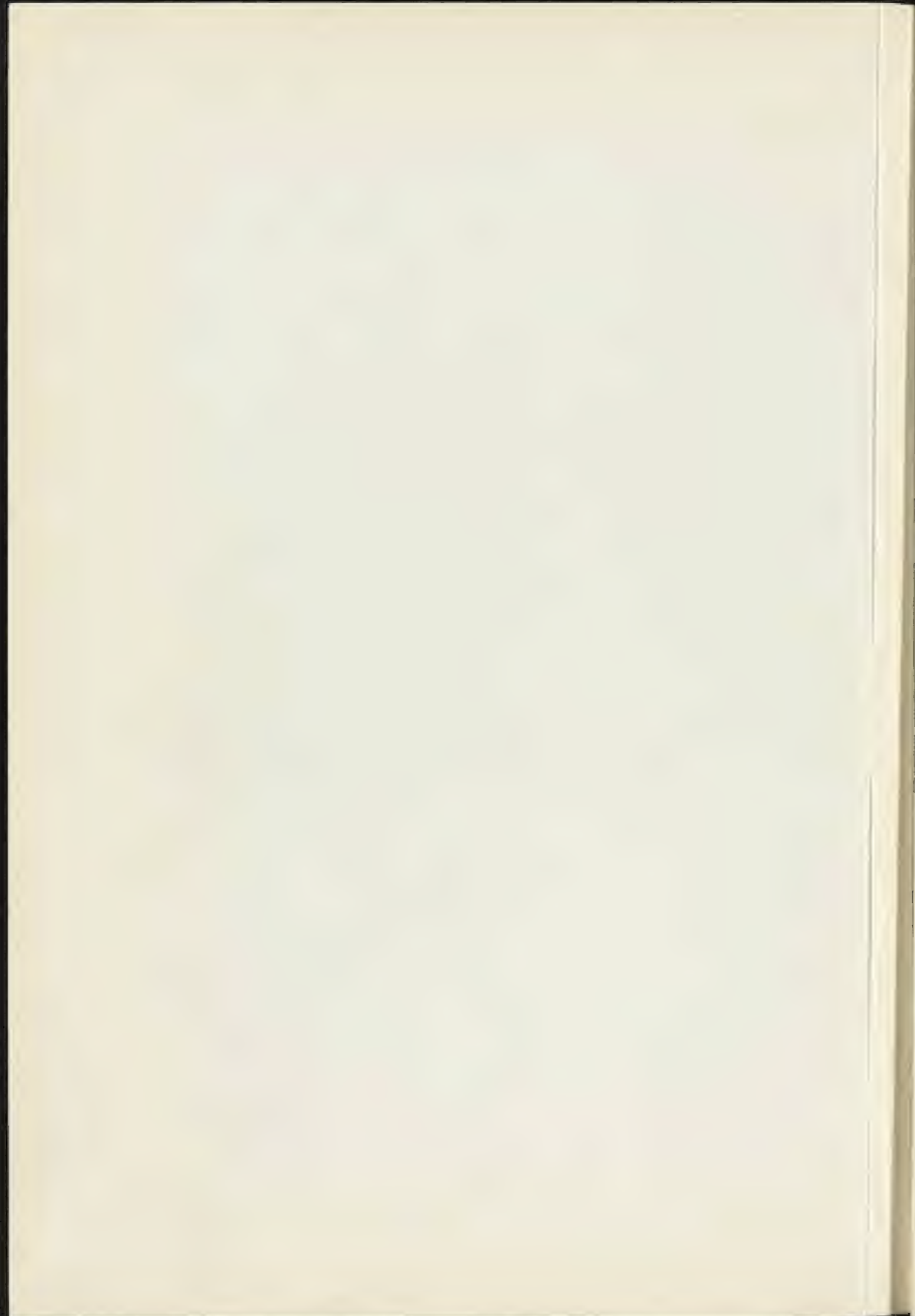
- ١ - الاعظمي عبدالرزاق - خيأس طلع النخيل - مجلة الزراعة العراقية ج ٣ م ٦ سنة ١٩٥١ ص ٢٩٥ - ٢٩٨ .
- ٢ - باقر ، طه - النخيل من المصادر المسماوية (مجلة سمومر ج ١ م ٨) الزراعة العراقية ج ٤ م ٧ ، ١٩٥٢ ص ٤٥٩ الخ ٠٠٠
- ٣ - البكر ، عبدالجبار - مدى انتشار نخيل التمر في العالم - مجلة الزراعة العراقية ج ١ ، م ١ سنة ١٩٤٦ ص ٢٣ - ٢٧ .
- ٤ - البكر ، عبدالجبار - التمور العراقية - من منشورات مجلة الزراعة العراقية مطبعة الحكومة ١٩٦٢ بغداد .
- ٥ - الخليلي - جعفر - التمور قديما وحديا - مطبعة المعارف بغداد ١٩٥٦ .
- ٦ - جورج - ديمتري - عنكبوت غبار النخيل في لواء البصرة - مجلة الزراعة العراقية ج ٣ م ٤ سنة ١٩٤٨ صفحة ٤٦٥ - ٤٦٩ .
- ٧ - جوييدة ، سليمان - تمور العراق ، ذيل مؤتمر المور الدولي - تونس ١٩٥٠ ص ٩ .
- ٨ - الدباغ - عبد الوهاب - النخيل والتمور - موطنها وبيئتها وتوزيعها الجغرافي - مجلة الاستاذ - المجلد الثالث عشر - مطبعة الحكومة - بغداد ١٩٦٦ ص ٢٧٩ - ٢٩٧ .
- ٩ - السليمان - شاكر طه - النخيل والتمور في البصرة - مجلة الزراعة العراقية ج ٤ م ٤ ص ٢٥٤ الخ .
- ١٠ - النشرات الإحصائية السنوية للدائرة الرئيسية للإحصاء ١٩٢٧ - ١٩٦٧ .
- ١١ - مصلحة التمور العراقية - البحوث التي القيت في الاجتماع التداولي لبحث شؤون التمور العراقية (٢ - ٥ نيسان سنة ١٩٦٥) . مطبوعات بالرونير .
- ١٢ - مصلحة التمور العراقية - تقرير عام عن التمور العراقية - بغداد - مطبعة الحكومة ١٩٦٧ .
- ١٣ - الدباغ - عبد الوهاب : دراسة الاسس الجغرافية لشكالات التمور العراقية - المجلد الخامس بغداد ١٩٦٩ ص ٤٨ - ٨٩ .

(١) المراجع الاجنبية :

1. Al-Dabbagh A.W., The Date Palm Industry of Iraq, unpublished M. A. Thesis Birmingham University. Birmingham 1948.
2. Al-Dabbagh, A. W., Development of Agriculture in the Coachella Valley, California, Unpublished M. A. Thesis, Clark Univ., Worcester Mass. 1966.
3. Ali, Kh. T., and his Colleagues, the Use of Dates for Livestock Feeding (Duplicated Report) Baghdad, 1955.
4. Albert, D. W., and Hilgeman, R. H., Date Growing in Arizonan, Ariz. Agri. Export. St., Bul. 1935: Ni. 149 pp 231-286.
5. Al-Dabbagh, A. W. H., Changing Patterns of Agriculture in the Coachella Valley, California. (Unpublished paper, 1963), Worcester, mass, U.S.A.
6. Byford, Cecil, Port of Basrah, London, 1934.
7. Bliss, D.E., Cressents in the Fruitstalks of Date palms, Date Growers Institute Rpt. 8,11. & 14.
8. Bahgat, M., Date Palms in Egypt, Egyptian Ministry of Agriculture, Hort-Booklet, pp. 24117 illus.
9. Dowson, V.H.W., The Varieties of Date palms of the Shatt-al-Arab, J. R. C. G. S. 1939.
10. Dowson, V.H.W., Dates and Datt Cultivation of the Iraq, Mesopotamia Dept. of Agri. Mem. III, Part I, II and III Cambridge, 1921, 1922 & 1923.

فهرس الكتاب

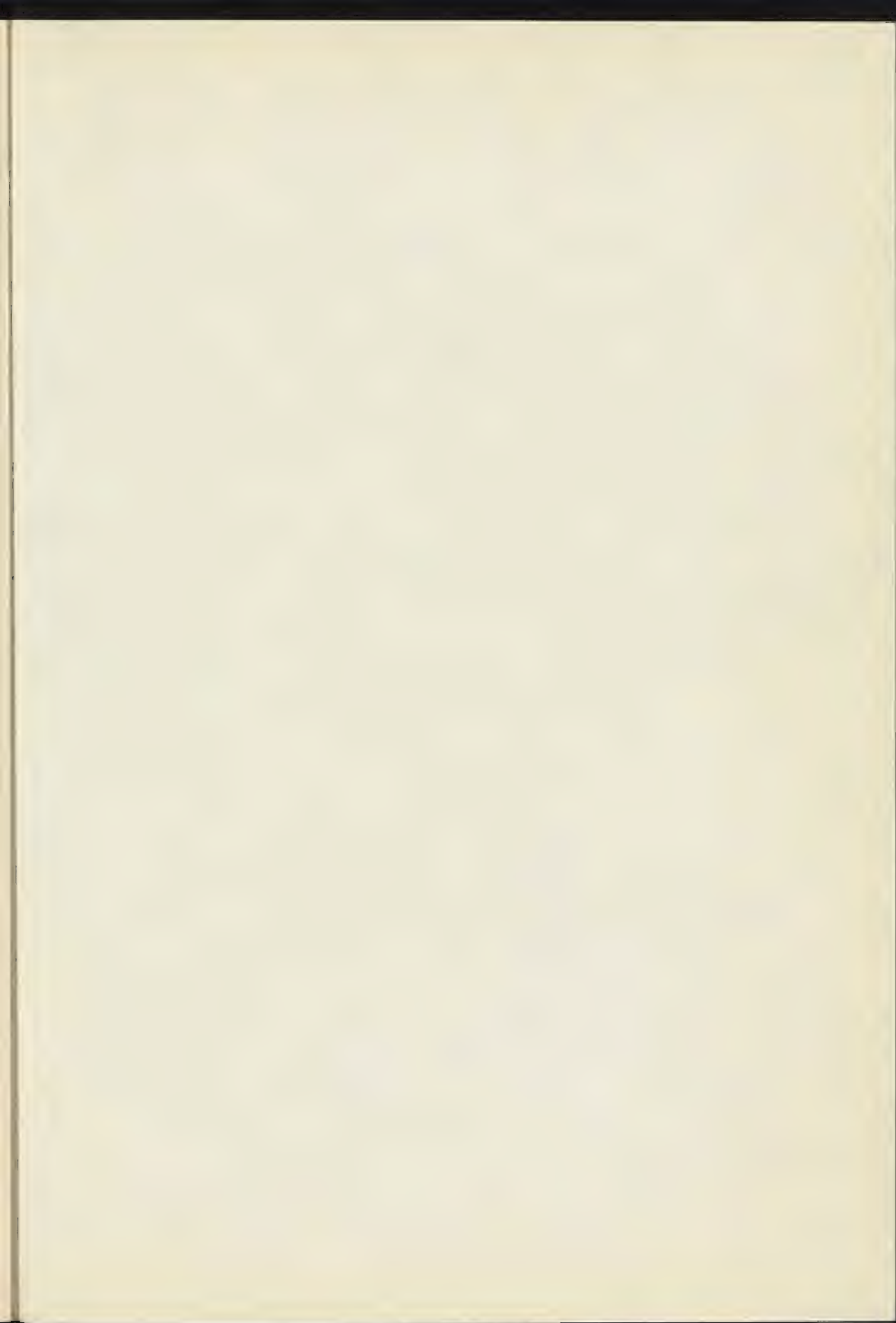
الفصل	العنوان	الصفحة
	تصدير	٣
	تهيد	٧
	مقدمة	١٥
الفصل الاول -	العوامل الجغرافية	٤٨
الفصل الثاني -	المفصل فى النخيل	٧١
الفصل الثالث -	المفصل فى التمور	١٠٣
الفصل الرابع -	النخيل والتمور فى البصرة	١٣٧
الفصل الخامس -	صناعات التمور	١٧٢
الفصل السادس -	تجارة التمور	٢٢٤
الفصل السابع -	أسواق التمور	٢٨٠
الفصل الثامن -	خاتمة	٣٤٤

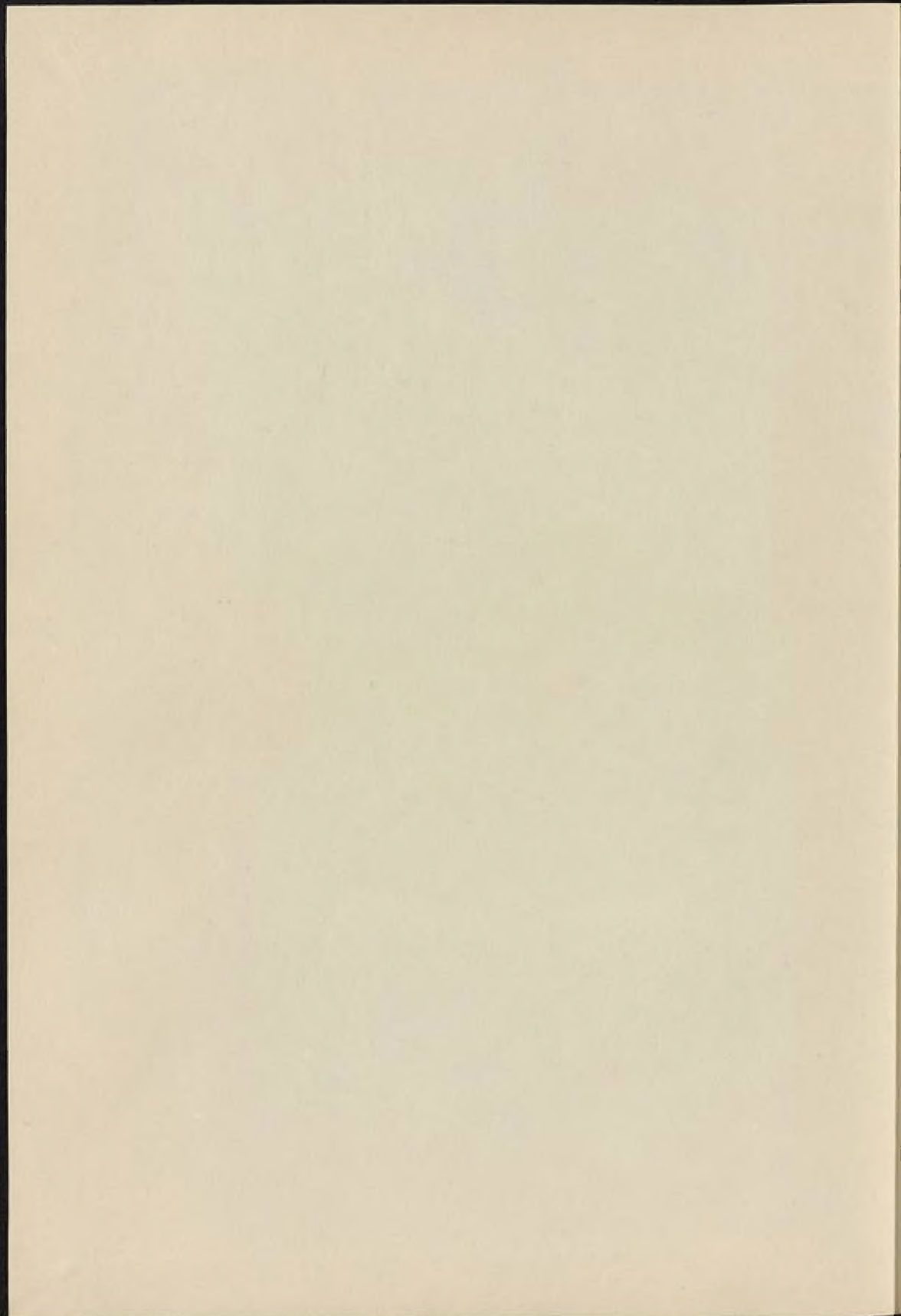


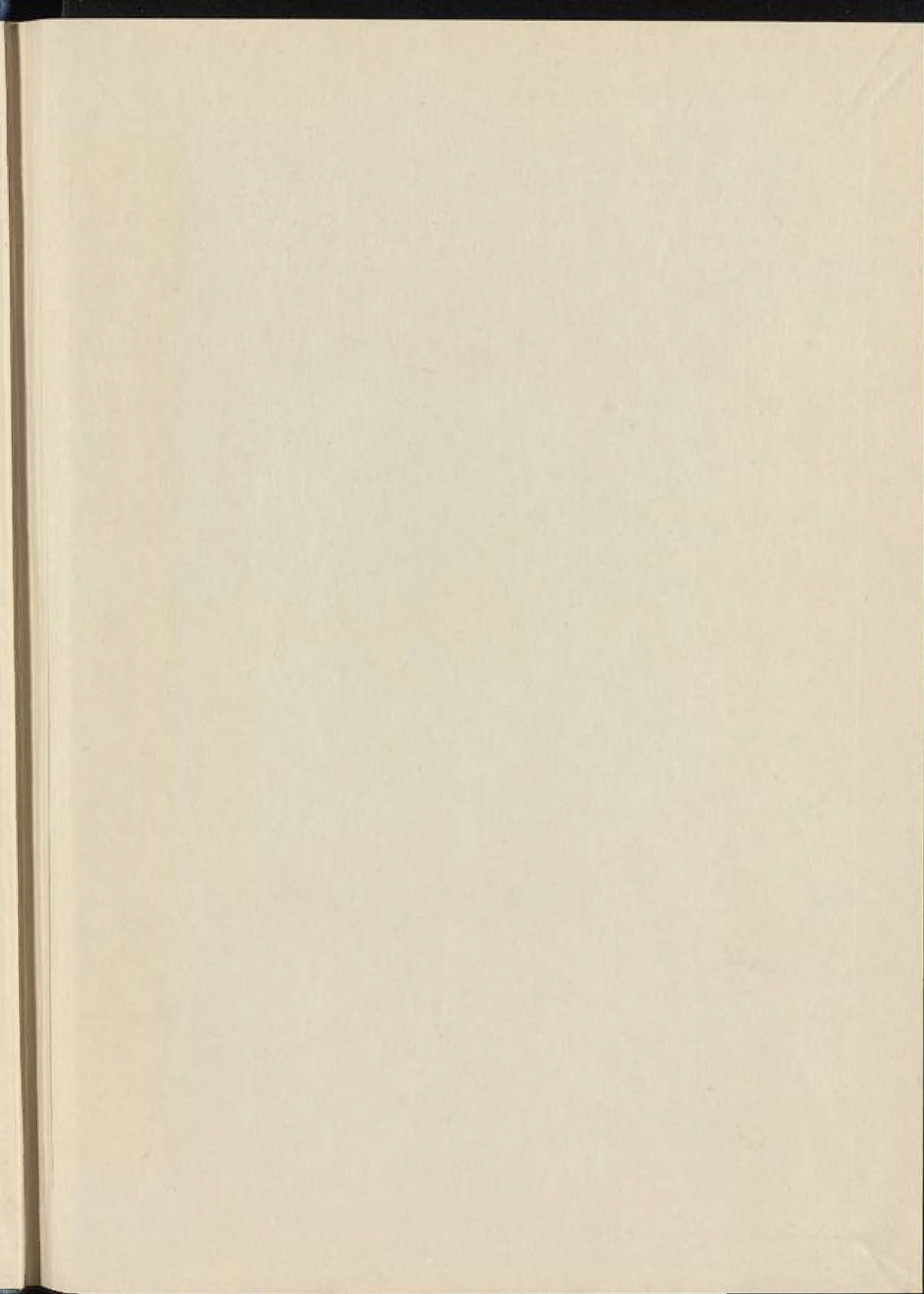
DATE PALMS AND DATES OF IRAQ

Abdul Wahab H. Al Dabbagh, Professor
of Geography,
College of Education University of Baghdad









HD
9259
.D33
I74

03101193

HD 9259
.D33 I74

MAY 18 1971

COLUMBIA LIBRARIES OFFSITE



CU52857999

HD9259.D33 I74

Nakhil wa-al-tumuri